Der Frantzösische Küchen- Gärtner/

Welcher unterweiset:

Wie die Küchen-Kräuter und andere rare Gewächse auffzubringen und zu bewahren seyn.

In die Deutsche Sprache gebracht

von

Georgio Greflingern/
C. N. P. in Hamburg.

Im Jahr Christi 1665.

Ms 17 284 2

Bibliotheca Casimiriana *

Dieses Tractätleins erste Abtheilung handlet

Von den Melonen/
Von den Cucumern/
Von den Citroullen/(runden Kürbissen) und von den Botirons/ (länglichten Flaschen oder Kürbissen) und dergleichen.

Die andere Abtheilung ist

Von den Artischocken/ von Disteln oder Cardons/ und
Von den Asperges.

Die dritte Abtheilung meldet

Von allerley Kohl/
Von Lactucken und Salaten/

Die vierdte Abtheilung erwehnet

Von rothen Rüben/
Von gelben und weissen Wurtzeln/
Von Salsifix oder Artisken/ eine Salat Art/
Von kleinen und grossen Rüben/
Von Petersilchen/
Von Körbel/ Rapuntzen und Erdäpffeln.

Die fünffte Abtheilung gedencket

Von der DistelBet/
Von Arroche und der Cicory /
Von dem SauerAmpfer/
Von der Pattentie und Bourrache/
Von der Oxen Zungen/und Körbelkraut/
Von Macedontschen Petersilchen/und Celeri/
Von Pourpier oder Portulacke/
Von Spinagie.

Die sechste Abtheilung hat

Von Bohnen/
Von Türckischen Bohnen/
Von Arbeßen und
Von Linsen.

Die siebende Abtheilung ist

Von klein und grossen Zwibeln/
Von Knoblooch und Lauch oder Looch/
Von wolriechenden Kräutern/
Von Erdbeeren/
Von Himbeern/
Von Johannesbeeren/rothen und weissen/ und
Von allerhand Erdschwämmen.

Die

Die Erste Abtheilung.

Von den Melonen / Cucumern / Citrouillen / und andern dergleichen Arten.

NAch dem die Melonen die vornehmste Früchte eines Küchen-Gartens geschätzet werden / so habe ich sie derohalben in diesem Capitel voransetzen / auch eine weitläufftige Unterweisung geben wollen / auff was Art man selbige bäster massen verpflege / sonderlich in der Parisischen Gegend / nach welcher ich meine Schrifft stelle / und die andern / welche durch ihre Veränderung euch in Zweiffel führen können / verlasse. Wil ich also die Arten die man in warmen Ländern auffzichet / mit den unsrigen in temperirten und etwas kälteren Ländern / im ansehen dieser zarten Frucht / nicht vermängen.

Um nun zu unserm Vornehmen zugelangen / welches ist / gute Melonen zu haben: So bemühet euch die Körner von allen landen / als von Italien / Lion / Trurs / Aniou / Champagne und andern Orten / wo gute Melonen Gärten seyn / wie auch von allerhand Arten / als Sucrins / Morins / Melonnes / Grenats / Blancs / Ouurages oder Brodes langez und andere / zur Hand zu

 schaf-

schaffen. Erwählet euch auch die jenige / welcher Früchte ihr gegessen und gut von Safft befunden habt. Dann etliche lieben solchen Safft / welchen andere verachten / und vor unangenehm halten. Einer liebt die etwas grüne / der ander aber die gar reiffe. Sollet ihr euch demnach um die jenige Arten bewerben / die sonderlich nach eurem Appetit oder Belieben sind / die auch euer Claß bäster massen ernähret / unnd ehist reiff machet / worauff ihr sonderliche Acht haben werdet. Dann es geschieht gar offt / daß selbige im Monat Augusto von vielem Regen gantz verderben können. Viel Regen benimmt ihnen den Geruch / Safft und Farbe / füllet sie dargegen mit Wasser / und macht sie untüchtig zu essen. So reiffen sie auch zu einer Zeit / daß sie also zu nichts anders dienen / als den Pferden zum Futter / welche sie aus dermassen gerne fressen. Kurtz. Regen verderbt sie und macht den MelonenPlatz zu nichte / mit welchen man so viel Müh gehabt. Und gehet damit eine Arbeit von 5. à 6. Monaten verlohren / ohne Erhaltung des jenigen / was man davon gehoffet hat.

Müsset ihr euch derohalben bemühen / selbige frützeitig zu haben / solcher Unlust zubegegnen.

In den Ländern / da man sie mit wenigem Fleiß wartet / und schlechts hin in volle Erde pflantzet / gleich den Kohl / werden sie / wann sie der Regen verdorben hat / nicht gegessen / dann man glaubt / daß sie also ein Gifft seyn.

Eure

Eure Melonen-Schuel nun anzufangen/ so sehet ihr euch in eures Gartens Umbkreiß einen solchen Orth aus / welcher wol gegen der Mittag-Sonnen und vor bösen Winden befreyet ligt / selbigen schlüsset ihr mit einem Gebüsche von langem Stroh / in Form als Strohmatten gebunden / und befästiget sie mit guten Pfählen / welche ihr in die Erde stosset / und das Gebüsche also an allen Seiten steiffet / aus Sorge / daß die Winde selbiges loß machen können. Hierein machet ihr nun eine Thür / die ihr allzeit schlüssen könnt / umb zu verhindern / daß nicht jedermann darauff lauffe sie zu berühren / sonderlich sol solches den Jungfrauen und Frauen nicht gestattet werden / aus Ursachen / die ich Respects halber verschweige.

In dem Garten / darinn ihr nun wenig oder viel haben wollet / (er mag dann auch so groß seyn als er ist) solt ihr Bette von Pferdemist / welcher im Winter gesamlet ist / und wie er aus dem Pferdestall gemählig gezogen worden / machen / und also kleine Hüglein auffsetzen. Fanget dann vom Februario an ein Bett vor den Sahmen zu machen / hierzu nehmt ihr Mist / so warm / als er vom Pferde kompt / und mischet den in Hügel gesetzten unter diesen warmen / damit einer den andern erhitze. Solche Bette machet ihr nach der Länge der Melonen-Bette / nur vier Fuß breit. Hierumb lasset ihr einen Fußsteig drey Fuß breit / daß ihr wiederum warmen Mist dahin legen könnet / waß

ihr befinden würdet / daß des andern seine Hitze schon verflogen und er verkaltet wäre. Ist nun solch Bett fein gleich gemachet / und mit Füssen / solches wol zu erhitzen / gestampffet worden / so leget alsdann vier Daumen hoch guten Terras darauff / oder auch kleinen Mist von einem alten Bette / mit wenig der bästen Erden vermängt. Ihr sollet es hübsch in die Höhe auffformen / und es zur Seiten mit einem Brete befästigen / und den Terras mit der Hand an das Bret drücken / also wird alles fein befestiget und gleich gemachet werden. Wann ihr nun euer Bette ungefehr auff 3 Fuß hoch wol verfärtiget habt / so lasset ihr dasselbige sich erhitzen / und seine grosse Wärme davon gehen / welches inner 2 oder 3. Tagen mehr oder minder / darnach es eine Zeit ist / geschehen kan. So nun seine grosse Hitze also vorbey ist / welches ihr daran erkennen könnt / wann das Bett sich zu lösen beginnet / auch wann ihr euern Finger in den Terras steckt / so könnt ihr wissen ob es tüchtig sey darauff zu säen. Dann so ihr den Finger nicht lange darin halten könnt / so ist es noch zu warm / wartet derohalben biß es laulich / und also nicht zu kalt werde. Solte es aber verkältet seyn / und seine Hitze verlohren haben / so erhitzt es wieder und leget an dem Fußsteige gantz heissen Mist / der erst unter den Pferden weggezogen worden / wie voran gesaget ist. Wann nun das Bette also tüchtig ist / und ihr eure Körner 48 Stunden in gutem Wein oder Weinessig / oder auch in Kuh-Milch / iede Art beson-

sonderlich / habt weichen lassen / so säet sie an einem Ecke von eurem Bette / und behaltet den übrigen Raum vor die andere Körner / davon ich hernach sagen werde. Machet über den Tarrazwerg über das Bette mit dem Finger kleine Strichе / sechs Daumen weit voneinander / alles so gleich als ihr könnt / oder aber nehmt einen gleichen Stock / legt den auff das Bette / drückt ihn darein / so wird er die Striche genugsam zeichnen. Uber jeden Strich machet ihr 6. Löcher in die Erden / und sencket eurer Finger eusserstes / in Form eines Hüner Steusses / darein / hierauff setzet ihr en jedes Loch 3 oder 4 Melonenkörner / alle von einer Art. In dem übrigen Raum eines halben Fusses breit / den ich euch zu lassen befohlen habe / säet ihr Lactuc und Kärbel / jungen Salat zu haben / und an der Bettes Rand herumb säet ihr Purpier. Diese Kräuter werden in wenig Zeit auffgehen. Man ziehet sie aber wieder aus / weil sie jung sind / anderst solten sie die Melonenpflantzen ersticken. Solches außzuziehen wird den Pflantzen auch wol so gut thun als würden sie bearbeitet und ihrer Erde gehacket. Märcket / daß ihr die Bette des Nachts / wann ihr böses Wetter vernehmet / mit Strohmatten bedecket. Diese sollen über sich ein Holtz in Grösse eines Wein-Pfahles haben / und ruhen sie auff kleinen Gabeln / so an dem Rande des Bettes in die Erde gesteckt sind. Lasset zwischen den Strohmatten und dem Bette einen Raum von vier Daumen /

oder ein wentz minder. Und so eine Kälte oder Schauer einfallen solte / so verstopffet den Raum zwischen den Betten uñ Strohmatten mit grobem Pferdemist/biß das böse Wetter vorbey ist.

Solten eure Körner durch allzugrosse Hitze aus dem Bette verbrandt seyn / welches ihr in wenig Zeit mercken könnet / dann sie gehen geschwind auff / so säet auffs neue und erwärmet die Seiten des Bettes wiederum mit gutem warmen Mist.

Die rechte Zeit die ersten Melonen (in Franckreich) zu säen / ist im vollen Monde / des Monats Februarij. Wann ihr sehet / daß sie außgelauffen sind / so bedeckt ihr sie mit Gläsern / und lasset ihnen ein klein wenig Lufft zwischen Erden und Glaß / damit die Pflantzen sich nicht ersticken und gelbe werden. Ihr lasset sie biß an das vierdte oder sechste Blat wachsen / ehe ihr sie weiter verpflantzet.

Man verpflantzet sie auff dreyerley Arth: Als erstlich auff die Bette / welche ihr an derselben Seiten machet umb die Pflantzen und dergleichen auffzubringen. Ihr machet in die Mitte solcher Bette einige Löcher/eines vier Fuß von dem andern und thut in jegliches derselben ungefehr einen halben Spind Tarras / und ists nicht nöhtig solches ins gantze Bette zuthun / in diesen Tarras pflantzet ihr eure Melonen / wann ihr sie aus diesem Bette mit der grossen hauffen Erden als ihr köñet/ werdet außgenommen haben. Des Abends vor

und

und nach der Sonnen Untergang ist die bequemste Zeit solches zu thun. Wann solches in einem schönen Tage geschehen kan / so werden eure Pflantzen desto schöner auffkommen. Ihr sollt einen kleinen Schirm darüber machen / damit die Sonne inner 4. oder 5. Tagen selbige nicht beschei-ne. Ihr sollet sie auch in den ersten Tagen nach der Verpflantzung begiessen / damit sie Erde fassen und geschwinde fort wachsen mögen.

Setzet nun über solche von den gläsern Deckeln biß die Frucht schon groß und die Pflantze sich un-ter solchem Deckel halten kan.

Lasset auch allzeit ein wenig Lufft zwischen der Erden und dem Deckel / damit die Pflantze nicht ersticke.

Zwo Stunden nach der Morgen Sonne biß umb 4 Uhr Nachmittag könnet ihr die Glaßdeckel über den Melonen wegnehmen / umb selbige gegen das böse Wetter etwas starck zu gewöhnen. Auff den Abend aber sollet ihr solche wieder bedecken.

Es kompt manchesmahl / daß der Hagel die Gläser zerschläget / daher machet man grobe Strohdeckel / umb die gläserne damit zu bedecken / zur Zeit wann man solch Ungewitter vermercket / sonderlich bey Nacht / umb solchem Zufalle vor-zukommen.

Etliche lassen Irrdene Deckel machen / ich weiß aber nicht zu was Nutzen / dann die Sonne durch solche Erde nicht dringen kan / wie sie wol durch das Glaß thut. Sagen sie / daß es allein

wegen

wegen der nächtlichen Zufälle und wider den Hagel beschehe/ so haben sie etwas recht.

Wann sich nun eure Melonen etwas stärcken/ so erwählet die vornehmsten Sprossen zu behalten (welche die grünende Körner seyn werden) die andern Außschüßlinge aber schneidet ihr hinweg/ und wann ihr sehet / daß sich drey oder vier Melonen an jeglichem Sprossen knöpffen/ so haltet seinen Rancken auff / und beschneidet den jenigen Knotten / welcher über der Frucht sitzet. Ihr sollt über eure Beete von einer Seiten zur andern den Ausschuß der Pflantzen außbreiten / damit die Frucht nach ihrem Willen wachsen möge/ sind sie einer Faust groß / so begtesset ihr sie weiter nicht/ es sey dann eine ungewöhnliche Dürre. Sehet ihr daß die Blätter verbrennet stehen / und die Pflantze sich erhitzet habe / so gebet ein wenig Wasser an jeglichen Fuß der Pflantzen / die ihr verwelcket findet.

Unter eure Melonen leget ihr Ziegelsteine/ damit sie sich desto besser bilden oder formen/ und also durch die Reflexion der Sonnen / so auff den Ziegelstein fällt/ desto eher reiff werden/ welches sie auff einem Misthauffen nicht thun würden. Uber diß werden sie auch truckner seyn/ und nicht so viel der bösen Feuchtigkeit des Mistes an sich ziehen. Ihr sollt auch nicht leiden / daß ein kleiner neuer Ausschößling den Safft der Pflantzen an sich ziehe / sondern solt ihn abschneiden / es sey dann / daß eure Frucht gar zu offen liege / und es von

nöhten

nöhten wäre/ daß etliche Blätter zu ihrem Wachsthum blieben/ aus Furcht/ daß sie sich erhitzen möchten.

Die andere Art die Melonen zu verpflantzen ist/ daß man zum Außgang des Sommers Gruben von 2. Fuß hoch und über 4. Fuß weit verfärtigen und einen Raum von 2 Fuß zwischen beyden lasse/ um die Erde dahin zu werffen/ welches ihr eines Grabes hoch aufshäuffen könnet/ hernach so thut ihr in den Graben guten Mist/ alte verfaulte Erde/ und Graben Motte/ so vor 3 oder 2 Jahren heraus gebracht und durch Regen und Kälte reiff gemacht worden. Im Monat Martio/ wenn der Winter alles wol gemürbet hat/ so lasset ihr graben und die vorher auffgehäuffte Erde mit dem Graben Mott wol durchmängen/ darzu nemt ihr etwas wol verfaultem neuen Mist/ und füllet alsdann euren Graben gantz voll. Ihr verhüttet auch/ daß das Unkraut nicht Wurtzel bekomme/ biß an die Zeit/ da ihr eure Melonen hin verpflantzet/ auff die Art/ wie ich vorher gesaget habe.

Die dritte Art ist gar leicht/ und befinde ich selbige so gut als die ersten zwo/ habe auch alle Jahr eine gute Mänge Melonen davon gehabt/ und zwar von gutem Safft. (Aber ich etgne die vornehmste Ursache dessen meinem Gartengrunde zu/ welcher sandicht und von langer Zeit her wol gedünget ist.) Es gehöret hierzu nicht mehr/ als nur die Erde zwey oder dreymal

zu

zu bearbeiten/ vor und nach dem Winter / und in der Zeit der Verpflantzung machet man Löcher in die Mitte der Bette / in derer jegliches man ein Spint oder Viertel Maaß kleines Mistes von einem alten Bette thut / und selbiges hernach also/ wie ich voran gesagt habe/ verpflantzet.

Sehet ihr daß eure Melonen bey übermässiger Hitze wegen wentigen Saffts allzusehr erhitzet oder durstig seyn/ (wie man sagt) so wird es ihnen sehr dienlich seyn/ wañ ihr an jeden derer Fuß ein feucht Läpplein hanget / solches aber muß in eusserster Noht und gar selten beschehen.

Umb zu wissen / wann eure Melonen zu brechen seyn / so erkennet ihr ihre Reiffe / wann der Stengel scheinet als wolt er sich von der Frucht ablösen / wann sie unten beginnen gelb zu werden/ wañ der kleine Schösling der an demselben Knoten sitzt/ vertrocknet/ und wann ihr daran riechend/ einen Geruch davon empfindet. Die jenige aber/ welche gemeintglich in den Melonen-Garten sind / urtheilen sie aus dem Gesichte / wann sie eine Veränderung der Farben an der Frucht vermercken. Welche Veränderung durch eine Gelbheit/ die zwischen den Setten ist / andeutet / daß sie reiff seyn. Die Melonen / die fein krauß unnd strtemig / sind gemeintglich süsse / haben aber vierzehen Tage Zeit sich zu bilden / ehe sie reiff werden.

Selbige nun zu samlen / thut man solches nach der Maß wie sie sich verändern. Wil man

sie

ſie weit wegſchicken / ſo pflücket man ſie alsbald/ wann ſie ſich zu verwandeln beginnen / dann ſie werden unterwegens vollends reiff werden / wil man ſie aber alſofort eſſen/ſo muß man ſie pflücken wañ ſie recht reiff ſind/und ſie in ein friſch geſchöpftes Bruñwaſſer legen/ auch dariñen/wie den Wein erkalten laſſen/ dieweil ſie/wann ſie aus dem Melonen-Bette gehen noch von der Sonnen erhitzet und unangenehm zu eſſen ſeyn / die andern / welche ihr nach ihrer Reiffe pflücket/ ſolt ihr auff etliche Breter an einen kühlen Ort legen und ſie nach dem ſie reiff ſind/ gebrauchen.

Laſſet an einer jeglichen Melone den Knotten/ daran der Stengel ſitzt mit zwey oder drey Blättern zum Zierath / und hütet euch wol / daß ihr den Stengel nicht abbrecht / dann alſo würde die Melone ihre Krafft und beſten Safft / gleich wie ein Fuß Wein thut / da der Spunt weg iſt / verliehren.

Man muß ſich auch bemühen das Melonen-Bett in der Zeit / da die Melonen zu reiffen beginnen / des Tages zum wenigſten viermahl zu beſuchen / anderſt würden ſie überreiff werden / und würden nicht ſo lecker / ſondern weich und voller Waſſer ſeyn.

Um eine ſchöne Melone zu erwählen/muß ſie weder zu grün noch zu reiff ſeyn / ſondern fein auffgeſchwollen / mit einem dicken und kurtzen Stengel / welcher von einer ſtarcken Pflantzen komme / die nicht gahr zu wild durch allzu groſſe

Hitze

Hitze auffgeschossen ist / die schwer in der Hand wägt / und wann man sie drückt / hart und nicht weichlich / die auch inwendig trucken und röthlich ist.

Habt in acht die Körner der jenigen / so ihr gut befunden / und die am ersten gereiffet / zu bewahren / wie ich euch vorher errinnert habe. Die von 2 oder 3 Jahren sind bässer als von einem.

Die Cucumers sähet man / und wachsen sie auff eben dergleichen Betten / auch zur selbigen Zeit / da die Melonen gepflantzet und auch reiff werden / nur daß man die Kerne zuvor in guter Küh oder Frauen Milch wol geweichet hat. Da sind von den weissen und von den grünen / die man Petroquets oder Papagoyen nennt / derohalben sollt ihr euch von den ersten dieses Früchten / als derer etliche die schönsten / weissesten und längsten seyn / zu pflücken enthalten / um den Sahmen davon zu bewahren / welche ihr an dem Stengel wol reiffen lasset / so lang die Pflantze währet / welches biß an den ersten Frost beschtehet. Was die Papagoyken belanget / so lasset selbige aufessen / darum daß die jenige so da weiß sind / offt aus der Art schlagen und grün oder Papagoyen werden.

Man verpflantzet sie gleicher massen / wie die Melonen in die Bette oder auff ebene Erden. Sie wollen offt begossen seyn / damit sie viele Früchte bringen mögen. Man beschneidet derer überflüssige Schößlinge / vornemlich die jenige welche falsche Blumen haben / die sich nicht in Früchte knöpfen können.

Die

Die ersten Fröste bringen ihnen den Müller an/ welches ist/ daß die Blätter mehlicht scheinen und weiß werden/ solches giebt ein Anzeigen / daß sie bald außgehen wollen.

Ihre Lese oder Samlung belangend/ so nehmet ihr sie ab/ wie sie nach einander reiff werden / oder wie ihr sie vonnöthen habt/ sie werden alle Tage grösser/ aber auch damit härter und formiren ihren Kern also / daß sie endlich gantz unangenehm zu essen seyn. Ihr bäste Güte ist/ ehe sie beginnen gelb zu werden.

Die runde Kürbissen, Citrouillen genandt/ wachsen auch auff den Betten/ werden auch verpflantzet wie die Melonen und Cucumers / aber ins gemein auff gleicher Erden. Ihr sollet sie zu beyden Seiten eures Gartens/ und weit genug von einander setzen / weilen ihre Sprößlinge sich manchesmal weit außbreiten/ ohne einige Knopfung zur Frucht zu setzen. Um selbige zu verpflantzen/ so machet ihr löcher ziemlich weit eines vom andern/ als 2. Klaffiern / und thut in jedes loch 2 Spint von kleinem Mist / weilen die Pflantze starck ist/ und begüsset sie alsdann offt.

Die Samlung derselbigen ist / wann sie recht reiff sind / welche man August Citrouillen nennet/ die verderben nicht so leichtlich auff der Erden/ sondern reiffen je mehr und mehr.

Bey den ersten Frösten lässet man sie in den Frühstunden samlen/ und setzet sie auffgehauffe an die Wärme/ des Tages selbige abzutrocknen /

darnach verwahret man sie in einen nicht gar zu kalt- auch nicht gar zu warmen Ort auff Brettern/ ohne dieselbe zu berühren. Uber alles verwahret sie vor dem Frost/ anders würde selbiger sie gantz und gar verderben.

So ihr sehr viel habt / und mehr als euer Haußwesen bedarff/ so backet sie unter das gemeine Brodt/ auch wol unter das eurige. Umb dieses zu thun / so siedet ihr solche Citrouille auff diese Art/ wie ihr diejenige kochet/ so ihr in Butter prägeln wollet / jedoch ein wenig mehr. Hernach laßt das Wasser daraus tropffen/und feuchtet mit diesen Citrouillen euer Mehl an / und backet gemein Brodt davon / es wird davon gelber / besser von Geschmack und ein wenig fetter/ auch sehr gesund den jenigen / die eintge Kühlung vonnöthen haben.

Die Potirons / weiß und gemarmelt / Priester Mützen / Spanische Trompeter und dergleichen Früchte erfordern keine andere Wartung/ als die Citrouillen / nur allein / daß etliche wollen an Stöcken gehefftet seyn / und nicht auff der Erden liegen.

Dieser / wie auch der Citrouillen Kerne belangend / löset man dieselbige nach der Zeit / wie man solche Frucht isset / sie müssen wol abgewaschen / an der Lufft getrocknet / darnach vor den Mäusen wol bewahret werden / weil sie solche/ wie auch diese von Melonen und Cucumern gerne essen mögen.

Die

Die andere Abtheilung.

Von den Artischocken/ Disteln und Asperges.

DJe Artischocken sind von den vortrefflichsten Früchten des gantzen KüchenGartens/ und nicht allein wegen ihrer Güte und unterschiedlichen Zubereitung/sondern auch darum / daß man langeZeit Früchte von den Pflantzen haben kan/ hoch zu recommendiren.

Es sind zweyerley Arten / die Violet und grüne. Die kleinen Augen Schossen (Oeillerons) welche an den Seiten der alten Stämme sind/ dienen zu pflantzen/solche werden in gute Erde/welche 2 oder 3 mal wol bearbeitet und mit Mist versehen ist/versetzet.

Wann nun die Fröste gäntzlich vorbey sind/ so pflantzet man im Monat May diese Äugleln/ nach dem man sie von der Mutter mit so viel Wurtzeln/als man immer haben kan/abgeschnitten hat/ dann also bekommen sie desto leichter / und sind sie starck / so tragen sie im nechstfolgenden Herbste Köpffe. Ihr pflantzet sie 4. oder 5. Fuß weit eine von der andern/ nach der Erden Güte / dann so selbige sandicht und leicht ist / muß man sie näher pflantzen / ist sie aber fest / so werden die Blätter und Frucht desto gröSSer werden und mehr Zweiglein ausschüSSen / muß man sie derowegen desto weiter von einander setzen.

Sie

Sie erfordern vor dem Winter keine andere Verpflegung / als daß man sie bißweilen bearbeite/um das Unkraut zu verhindern.

Im Winter bedeckt ihr sie vor der Kälte zu bewahren. Hierzu bedienet man sich unterschiedlicher Arten. Etliche / nachdem sie alle Pflantzen biß auff einen Fuß bey der Erden abgeschnitten und die übrige Blätter zusammen gelesen /(gleich wie man bey den Cichoryen thut / wann sie sollen weiß werden) die begnügen sich / wann sie selbige als einen grossen Maulwurffs hauffen / auffgehäuffet haben / und lassen sie die Blätter oben nur 2 Finger hoch hervor gehen / damit die Pflantze nicht ersticke/und bedecken darauff selbige mit grobem Mist / damit ihnen weder Kälte / noch Regenwasser / so daran lauffen könte / schaden möge. Andere machen Reyen zwischen zwoen Reyen / und werffen die Erde in Form eines Grabes auff die Pflantzen und bedecken selbige auff zween Finger nahe / wie ich gesagt habe. Andere werffen um die Pflantze nichts anders als groben Mist / sie bringen sie aber also schwerlich ohn Gefahr durch den Winter. Alle diese drey Arten sind sehr gut / und hat jede ihre Ursachen / warum.

Ihr lasst sie so spät / als ihr immer könnet / heraus gucken / damit sie nicht verfaulen. Hütet euch aber dabey / daß sie der starcke Frost nicht übereile / vornehmlich wann ihr derer viel zu warten habt.

Wollet ihr im Herbste Früchte hievon haben/ so dörfft ihr nur den Stamm/ der im Früling Frucht getragen hat/abschneiden/um zu verhindern/ daß selbiger nicht außschüsse/ werden also diese starcke Stängel nicht mangeln im Herbste schöne Knöpfe/ oder Köpfe hervor zu bringen/ wann ihr sie nur mit Arbeit wol unterhaltet/ und so es vonnöthen/ begüsset/ wie auch/ wann ihr ihnen die Aeuglein an den Seiten abnehmet/ welche sonsten der Pflantzen Kräffte an sich ziehen würden.

Wann der Winter vorbey ist/ so entdecket ihr eure Artischocken wieder/ jedoch nicht auff einmal/ sondern nach und nach/aus Sorge/ daß die Frösttchen selbige wegen ihrer Zartheit/die sie haben/ und weil sie lange unter der Erden gesstecket/ etwan verderben möchten. Man muß solche Entdeckung von 4 zu 4 Tagen wiederholen. Zu Ende derselben bearbeitet ihr sie/ räumet die Erde davon ab/ und thut auch hinweg die viele kleine äuglein. Und werden nicht mehr an jedem Fuß als drey der stärcksten äugler gelassen/ um Frucht zu tragen.

Um Disteln von Artischocken zu zeugen/so bedienet ihr euch der alten Stengel/ die ihr außreissen wollet/ dann sie sind sehr gut von fünff zu fünff Jahren/ einen neuen Artischocken Platz davon zu machen/ Ursachen weil die Erde von der Pflantzen außgezehret ist/ und selbige daher nichts als kleine Köpffe bringet.

Wann

Wann die ersten Früchte seyn gesamlet worden / so beschneidet ihr die Pflantzen biß auff einen halben Fuß nahe der Erden / und schneidet den Stengel so niedrig ab/als ihr könnet. Die Augler treiben also mächtig starck hervor / und wann sie ein dreyfuß oder so ungefehr hoch sind/ so bindet ihr sie mit starcken Gärstenstroh/ jedoch sonder starcke Befästigung/ hernach lasset ihr sie rund um mit groben Mist belegen/ dieses wird sie weiß machen.

Ihr könnt sie biß an die grosse Kälte stehen lassen:/ehe ihr sie einsamlet / und in einen warmen Keller verwahret.

Ihr samlet sie von einem Tage zum andern/wie ihr sie nöhtig habt / und fanget bey der grössesten an/lassende die andern/ die sich in wenig Zeit nach und nach verstärcken und ihre gantze Nahrung von der Pflantzen haben.

Anlangend die Spannische Disteln / selbe dörffen so zartlich nicht gewartet werden / als die von den Artischocken/sie bringen auch so süsse und zarte Disteln nicht. Man bindet sie eben also/als die von den Artischocken/um weiß zu machen. Sie bekahmen sich von den Körnern/ und verpflantzet man sie auch von den Äuglern.

Die Distelblumen / welche als kleine Violenbraune Bärtlichen sind / dienen / von der Lufft getreugt/zur Milch verdickung oder Käsung/unnd machen sie eben so rinnend oder käsend / als der Laff.

Die

Die Asperges werden auch von den Körnern über einem absonderlichen Bette gepflantzet / dessen Erde vorher durch viele Arbeit wol bereitet und wol bemistet/nach zweyen Jahren werden sie auffgezogen und verpflantzet.

Selbige zu setzen/ so machet man einen Graben von vier Fuß breit und zween Fuß tieff. So wird auch ein Raum von 4. Fuß zwischen beyden Graben gelassen/um die Erde außzuwerffen / hernach befeuchtet man den Grund und macht die Erde zu beyden Setten in Form eines Grabes. Ferner bearbeitet man den Grund der Gräben/mänget keinen Mist darunter/macht es überall fein gleich/ und setzet hernach die Asperges 2. Pflantzen zugleich nehmende/drey Fuß einen solchen Satz von dem andern darauff.

Ihr sollet sie gantz auff den Rand jeder Ecken eures Grabens setzen / und solches darum / in dem ihr eure Fußsteige bearbeitet und selbe biß auff anderthalb Fuß weit machet/ihr die Erde auf die Pflantze werffet/ alsdann könnt ihr auff jeder Setten eure Asperges mehr als einen guten Fuß breit / bearbeiten / da die Erde auffgehöhet war/ hierdurch werden eure Pflantzen an der Fußsteig-Setten eine grosse Mänge Wurtzeln außschüssen. Ihr könnt auch noch eine dritte Reyhe Asperges zwischen den beyden pflantzen/wie ich gesagt habe. Es ist gut/daß man solche auff freyem Bette setze / damit die Wurtzeln desto mehr von einander entfernet/ sich über das gantze Bette außbreiten mögen.

gen. Etliche Liebhaber legen zu Ende ihrer Graben Schaafshörner / und halten es vor gewiß / daß selbige eine sonderliche Sympathie oder Verwandschafft / mit den Asperges haben / selbigen auch sehr nützlich seyn. Ich lasse die jenige davon reden / welche solches versuchet haben.

Anlangend die Arbeiten / so sind selbiger das gantze Jahr durch drey. Die erste ist / wann die Asperges auffhören außzuschüssen. Die andere / im Eingang des Winters / und die dritte ein wenig vor der Zeit / da die Asperges beginnen auffzukommen. Bey jeder Arbeit erfüllet oder erhöhet ihr eure Bette ungefehr auff 4. Finger / und werffet von des Fußsteiges Erde darauff / und über diese Erde leget ihr ungefehr zween Finger hoch vom altem Bettmiste. Ihr sollt in drey oder 4. Jahren die Asperges nicht abschneiden / damit sich die Pflantze desto mehr verstärcke und nicht außgehe / anders werdet ihr nichts als gar kleine Reißlein haben.

Lasset ihr sie 4 oder 5 Jahr unbeschnitten so werdet ihr sie so groß haben / als grossen Schnittloch. Wann solche Jahr vorbey seyn / so schneidet immer fort / und lasset die allerkleinesten zur Saat stehen / damit die Pflantze sich je mehr und mehr verstärcke.

In wehrenden 4. Jahren da ihr keine Asperges schneidet / sondern in acht nehmet die Bearbeitung / die ich gesaget habe / wird sich euer Bette also davon erfüllen / und wann eure Fußsteige auß-

außgelart sind/so könnet ihr sie bearbeiten und groben Mist darunter legen.

Ihr solt wissen/ daß die Asperges-Pflantzen täglich auffwachsen/ und nach dem die Erde eurer Fußsteige auff die Bette geworffen worden/ so wird es nöhtig seyn/ Erde herzu zu bringen/ um selbige auff dem Bette zu formiren/ als den Deckel eines Kuffers/ anders werden sie sich blössen und außgehen.

Um eure Asperges zu samlen/so mindert die Erde rund um dieselbe die ihr samlen wollet/ aus Sorge die andern/ welche hervor kommen/ hiedurch mit abzuschneiden. Darnach schneidet ihr sie so tieff als ihr könnet/ und nehmet in acht/ dieselbige welche noch verborgen sind/nicht zu verletzen/ dann solches würde euch schaden/ und die Pflantzen sterbend machen.

Von den jenigen/ die ihr ansehet/ daß sie nichts als kleine Reißlein tragen/ schneidet ihr nichts/damit sie sich verstärcken mögen/ auch lasst ihr in die Saat schüssen die jenige/so zu Ende ihrer Jahreszeit auff dem Bette auffgehen. Solches erfrischet die Pflantzen gäntzlich von allen denen Wunden/ die ihr in Beraubung derer Früchte ihnen gemachet habt.

Die dritte Abtheilung Von Kohl und Salat allerhand Art.

DA sind so viel Arten von Kohl / daß ihr euch schwerlich sollt entschlüssen können alle in eurem Garten zu haben / dann sie würden gar zu grossen Raum eures Landes einnehmen. Wählet demnach selbige / welche eurem Munde am bästen schmecken / und welche am zartesten / auch am leichtesten zu kochen seyn / Ursachen / weilen die Erde / welche solche hervor bringt / und das Wasser / darinnen sie gekochet werden / sie in ihrer Güte verbässert oder vermindert.

Man bringt aus derer Saat aus Italien / wir haben sie auch aus Franckreich Die von Italien sind Blumenkohl / Römische / Veronische und Meylandtsche / der Rettichkohl / Pancalliers / Genuesisch Krausser und anderer Kohl.

Den von Franckreich belangend / so haben wir den geköpften / auch die welche nicht köpffen / von allerhand Art. Befinde ich es derohalben vor gut zu unsern Vornehmen / allhier von jeglicher Art absonderlich / so kurtz als es mir möglich ist / zu handlen.

Anlangend den Blumenkohl / welcher von allen der bäste ist / hat selbiger billich den Vorzug. Die Saat desselben kommt aus Italien / und die Italiäner haben sie von der Insul Candia und andern ländern im Morgen. Meynet nicht / daß

man

man in Italien und Franckreich dergleichen Kohl Güte nicht haben könne/ gleichwol setzen selbige so grosse Köpffe nicht/und ist die Sorge/ daß sie aus der Art schlagen/Rettich und Rübenkohl werden. Derohalben wird es dienen/ daß ihr euch von den bästen aus den Oostländern bringen lasset.

Um die Saat des Kohls/ ob sie recht frisch sey/zu erkennen/so gebet acht/ ob sie recht von lebendiger Farbe/ woll voll von Ohlie/ wol rund und nicht runtzlicht sey. Ist sie klein und verkreugt/so ists ein Anzeigen/daß sie alt sey. Sie muß von brauner Farbe und nicht roht seyn/sonst zeigt es an/daß sie auff ihrem Stihle nicht wol gereiffet habe.

Wann ihr nun mit guter Saat versehen seyd/so sähet selbige entweder auff die Italiäntsche oder Frantzösische Manier/im Kasten oder in kleine Häufflein von Erde in der Zeit des vollen Mondes vom Augusto/ selbige wachsen schleunig auff/ und stärcken sich vor dem Winter. Bey ankommender Kälte setzet ihr die Kasten in die Keller/ oder Winterhäuser/biß auff den Früling/da alle Kälte vorbey ist/alsdann verpflantzet ihr sie in gute Erde/ solcher massen bringen sie schöne weisse und wolgeschaffene Köpffe ehe die grosse Hitze kommt.

Die Italiäner achten nicht darauff/ daß die Köpffe alle gleich groß seyn/ sondern reissen sie ein wenig zuvor ab/und setzen sie in einen Keller/ scharren die Wurtzel mit dem Stamme ein/ biß an den Bollen oder Kopff/und setzen sie alle in ei-

ne Reyhe/ also daß sie ein wentg überhangen. Alda setzen sich die Köpffe erst recht / und dauern lange Zeit. Lessen sie solche in der Erden / würden sie durch die Hitze in die Saat schüssen.

Die Frantzosen sind zu frieden / wenn sie selbtge zum Ende des Herbstes haben können/welche sie den gantzen Winter über zum verspetsen bewahren. Es ist nicht ohne / daß etliche / wann sie zeittig gesetzet werden/gegen dem Julio köpfen / die andern aber härten sich durch die grosse Hitze/ und nehmen nicht zu / weil sie keine Feuchtigkeit haben/bekommen also kleine Köpffe/ und offtmals gar keine. Sollet thr derohalben von denselben gar wentg auff euer erstes Melonen Bette sähen / und kleine Reyen 4. Finger breit von einander machen/wortinnen thr die Saat gar dünn verstreuet/ damit sie sich nicht in einander verwirre/ hernach sollt thr sie mit threr Erden wieder bedecken/ zwey oder drey werden mehr als zu viel seyn/ euch die Notturfft von solcher Frucht zu verschaffen.

Zu Außgang des Aprilis/wann eure Melonen aus dem Bette genommen und wieder verpflantzet seyn/könet thr Blumen Kohl darein sähen/ auff solche Art/ wie ich gesaget habe. Selbtge werden im Herbst thre Köpffe setzen. Und damit man sie im Winter essen könne / bewahret man selbtge in einem von Kälte befreyeten Orte. Wollet thr selbtge verpflantzen/ so wartet biß thre Blätter einer Hand breit sind/damit sie desto stär-

cker

cker seyn. Beschneidet auch das Ende ihrer Cron Wurtzel und scharret sie biß oben an den Kragen ein/das ist zu sagen/daß die Blätter von der Spitzen nicht mehr als drey Finger breit aus der Erden hervor gehen, oder/ daß ich es noch deutlicher erkläre/ grabet sie ein biß an den letzten obristen Knotten/ und machet um dieselbe gleichsam ein Bächlein eines halben Fusses breit im Diametro/ und 4. Finger tieff/damit das Wasser/ womit ihr sie befeuchten wollet/gerad auff die Wurtzel gehe/ dieweil sonst die Befeuchtigung der übrigen Erden/die keine Wurtzel hat/ unnützlich ist. Die rechte Weite sie zu verpflantzen/ ist von 3. zu 3. Füssen/und macht man nur zwo Reyhen auff jeglichem Bette. Man muß auch bedacht seyn/ selbige wol zu behacken und zu bearbeiten/ wann es von nöhten ist/ biß so lange die Blätter die Erde bedecken/und das wilde Kraut/ welches auffkommen könte/ ersticken. Wollet ihr an der Seiten/da ihr sie pflantzet/ Löcher machen/ und selbige mit kleinen Mist vermängen/wie ich bey den Melonen und Cucumern gesagt habe/ so werdet ihr hiervon ein grösser Vergnügen haben/ unnd ihre Köpffe viel grösser hervor bringen.

Aller Kohl/wie auch alle andere Pflantzen/ was Nahmen sie haben/ wollen fleissig in den ersten Tagen/ da man sie verpflantzet hat/ begossen seyn/damit sie auffkommen mögen/ welches ihr daran mercken werdet/wann die Blätter zu stehen beginnen und nicht mehr an die Erde hangen.

Es wird allerhand Kohl auff die Melonen Bette gesähet / so lange als noch eine Wärme darinnen ist / damit sie grünen und bald aus der Erden auffgehen. Man muß zwerg über die Bette kleine Reyhen machen / und nur gar dünn und nicht dicke sähen. In dem Monat Aprill sähet ihr wiederum andere auff dergleichen Bette / auff die Stelle / worvon ihr die Melonen und Cucumern genommen habt. Dieweil nun die Vögel sehr begierig sind / solche Saat / wann sie aus der Erden hervor kommt / zu essen / um daß sie ihr Häutlein auff der Spitzen des Blates trägt / so wil ich euch Mittel weisen dieselbe zu verjagen. Eines / in dem ihr Garn über eure Bette leget / welches ihr einen halben Fuß von der Erden ausspannet. Ein anders. In dem ihr kleine Karten Mühlen machet / wie die Kinder haben / womit sie gegen den Wind lauffen. Drittens. Wann ihr an stat der Karten von leichten Dannenholtz kleine Confitur Schächtlein machet / und an den Baum / woran die Flügel der Mühlen sitzen / kleine Glöcklein hanget. Solches wird des Tages die Vögel / und des Nachts die Feldmäuse verjagen / dann so wenig Wind als auch seyn mag / werden sie doch umgehen / und also eurem Begehren ein genügen thun.

In den Betten zeigen sich allerley Würmer / welche den Samen unnd dessen Grüne anbeissen / selbige zu fangen / muß man in das Bette etliche kleine Geschirre vergraben / als Trinckgläser

ser und dergleichen/ man muß sie ein 3. Finger oder etwas tieffer seucken/ als die Höhe des Bettes ist / und selbige mit Wasser auff 2. Finger raum vom Runde erfüllen / also werden die Würmer / wann sie durch das Bette kriechen oder lauffen / hinein fallen/und sich ertränucken.

Der Kohl von breiten Blättern soll wegen seiner Zartigkeit allein im Monat May gesähet werden / und wann er starck genug ist/daß er im Monat Julio kan wieder verpflantzet werden / wird er sich im Herbst köpffen. Nach meinem Munde ist keine Art Kohl/die sich solchem vergleichet/dann er wird bald gar / unnd ist so zart / daß auch die allergrösten Stengel im Munde zerschmeltzen. Wann ihr des morgens nüchtern ein wenig Suppen davon mit Brodt nehmet / wird er euch den Leib gelinde eröffnen / und über dieses mögt ihr so viel davon essen/als ihr wollet/er wird euch nicht wieder auffsteigen. Kürtzlich / es ist eine solche Art Kohl/die man nicht genugsam rühmen kan. Rahte ich euch demnach/euren Garten hiemit mehr zu versehen / als mit vielen andern.

Von dem weissen Kopffkohl sind die Niederländische die grösten/dessen Köpffe/ wann sie in guter Erden erwachsen sind/ wägen biß 40. und mehr Pf. Die von Auberviliers sind aus der massen zart zu essen.

Es ist eine andere Art Kohl / welcher mit kleinen rohten Aederlein gemärckt ist/ dessen

Stamm/wann er verpflantzet wird/gantz purpurroht stehet. Selbiger düncket mich von allen der allerhurtigste zu seyn/dann er setzt seinen Kopff nahe bey der Erden/schüsst wenig Blätter aus/ ehe er sich köpffet/ und schiesst sich dermassen/ daß der Kopff oben gantz breit wird.

Ihr sollt auch einen kleinen Raum vor den rohten Kohl in eurem Garten lassen/ umeuch dessen in gewissen Kranckheiten zu bedienen.

Es ist noch eine andere Art Kohl/ der sehr nach Bisem reichet/ selbiger hat einen kleinen Kopff/ist aber wegen seines Geruchs hoch zu schätzen.

Der gelbe und zarte Kohl wird nur im Monat August so gesähet/ damit er etwas vor dem Winter möge verpflantzet werden/ alsdann vermehret er sich und giebt euch den gantzen Winter genug vornähmlich wann es starck frieret/ dann hiervon wird er mürb und lieblich von Geschmack.

Man verpflantzet auch allerhand Arten vom Italiäntschen Kohl/und sind hiervon die Pancalters/ wegen ihres perfumirten Geschmacks am meisten geachtet.

Um allerhand Kohl zu verpflantzen/ sollet ihr die Erde zuvor tieff genug bearbeiten/ wol misten/ darnach Bette 4. Fuß breit davon machen. Einen Fuß breit vom Rande machet ihr einen kleinen Strich/ vier Finger tieff/ und einen halben Fuß breit/ so von unten gantz außgehet/ als

ein

ein Strich des neugepflügten Kornlandes. In dieser Reyhen machet ihr gegen den Abend bey schönem Wetter mit euren Pflantz-Stöcken löcher/ unnd setzet euren Kohl biß an die allerzartesten Blätter ein/ beschneidet aber zuvor dessen Hauptwurtzel.

Ihr setzet sie in einer solchen Weite von einander/ wie es ihnen kan zukommen / wann sie erwachsen/darnach lasset ihr sie fleissig begüssen/und wird das Wasser nur in die Reyhe oder Rinne geschüttet / denn es wäre ein Uberfluß / das gantze Bett zu begüssen.

Man kan auch dieselbe unordentlich oder häufftig in einen grossen Platz verpflantzen/sonderlich die gelben/um mit dem Frost belauffen zu lassen. Dieses aber ist nicht so bequem / als auff Betten / dieweil sie auff den Betten leichter können begossen werden: auch darüm/ daß man eine jede Pflantze von der andern Art unterscheiden kan/ die ihr hernach sonderlich setzet.

Seit auch bedacht alle verdorbene Blätter üm mehrer Zierligkeit halber vom Kohl abzunehmen/meydet aber den Gestanck / so aus dem verdorbenen Kohl entstehet/ weil solche Verfaulung vielerley Gewürme an sich ziehet / als Schnecken/ Frösche / Kröten / und andere / welche alle eurem Kohle schädlich sind.

Wann nun alle euer Kohl in Köpffe geschossen/und ihr märcket/ daß einer in die Saat schüssen wolle / so reisset die Pflantze auff die Helffte

heraus/oder aber tretet auff den Stamm/daß der Kohl nach einer Seiten hange/solches wird der Saat Außschüssung verhindern/und euch zeit geben/daß ihr ihn zum allererſten essen möget.

Die Saat belangend/ könnet ihr solche von eurem bästen Kohl bewahren/und selbige verpflantzen/daß sie bey-währender Kälte vor gestrengen Winter Winden sicher sey/ selbige könnet ihr mit irdenen Töpffen bedecken/und hernach groben Mist darüber schütten. Ihr könnet sie bey gelindem Wetter und Sonnen etwas auffdecken/damit sie neue Erfrischung habe/sehet aber zu/daß ihr sie des Nachts wiederum bedecket/damit sie die Kälte nicht überetle.

Ihr könnet etliche von denselben in euer Winter-oder Kräuter Hauß setzen/und selbige ein 14. Tage bey den Wurtzeln auffhangen/damit all das Wasser/ so sich zwischen den Blättern auffhält/heraus tröpfle/ anderst möchten sie verfaulen. Wann nun etwas Zeit vorbey ist/ könnt ihr sie biß auff des Stammes Helffte also nahe/daß einer den andern berühre/in die Erde setzen.

Andern Kohl/so keine Köpffe schüsset/solchen kan man verpflantzen/oder an seiner Stelle lassen/selbiger wird den Winter durch dauern und bey guter Zeit in die Saat schüssen.

Wann nun die Saat reiff ist/ welches ihr erkennen werdet/ wann sie sich an den dürren Stängeln selbst eröffnet/so ziehet ihr sie gelinde auff/fasset sie bey dem Stamm/ und lehnet sie an

einen

einen Contraspaliergang/ damit sie vollends reiff und trucken werde. Es ist gut/daß man sie mit einem Weidenreise daran binde / damit sie der Wind nicht umwerffe und also viel des Saamens verschütte.

Im Monat Augusto sollet ihr euren Kopf-Kohl auff etliche Bette säen/damit er den Winter darauff durchbringe/gleich in einer Propf-Schulē/ biß zum Früling/da ihr ihn denn wieder auff solche Art/wie ich gesaget habe/ verpflantzet. Und dieses ist das Mittel/daß man gar frühzeitig Köpfe haben kan / wo es nur an fleissiger Abwartung nicht ermangelt.

Es sind viel kleine Thierlein welche den Kohl benagen/ und ihme schaden / so wol in seiner Zartheit/ als in seinem Wachsthum / als da sind / die Ticquots / welches eine Art grüner springenden Flügen ist / Schnecken/Ameisen/ Erdflöh und andere. Das einige Mittel/so ich hierfür finde/ist/ daß man den Kohl offt begüsse/ dann solches rottet sie aus/ oder tödtet sie. Bey grosser Dürre siehet man den Kohl durch solche Würmer täglich verderben.

Es ist gut den Kohl säen in allen Monaten/wann der Mond voll ist / so lange das schöne Wetter dauert/ und da könnet ihr Mittel schaffen zu allem solchen Ubel / welches die besagte Thierlein dem Kohle zufügen. Dieses könnet ihr ohn Unkosten thun / in dem ihr der Wartung gebrauchet / derer ich bey den Spaliergängen gedacht ha-

habe/ allwo/ wann thr den jungen Kohl auffnehmet/ solches viele begüssen euren Bäumen auch grossen Nutzen thut.

Es ist einige fremde KohlArt/ welche viel Köpffe auff einem Stamme trägt/ diese aber ist nicht so delicat/als die andere. Habet ihr nun die Köpfe von eurem Kohl abgeschnitten/ und ihr wollt den Stamm nicht heraus reissen/ so wird selbiges kleine Reißlein auffschüssen/welchen Auffschuß die Italiäner Broccolt/ die Frantzosen aber Broques nennen. Diese isset man gemeintglich in der Fasten/als ein Zwischen-Gerüchte auf dem vornehmsten Tische.

Der Lactuken hat man fast eben so vielerley Art/als des Kohls/ derohalben ich auch beyde Arten in ein Capitel gesetzet habe.

Wir haben die jenige welche köpfen/ die Cabassus/ selbige mit vielen Köpfen auff einem Stengel/ andere Muschelformen/ etliche Genuesische/Romantsche/und den Krausen/ welcher sich köpffet wie die Cicorey.

Der andern/welche sich nicht köpfen/ als die gekrausten/ohne Köpffe/ und viel andere von mancherley Arten.

Andere sind welche gebunden müssen werden/ um zu weissen/ als die Lactuck/ welche Blätter hat/ wie Eichen/ oder die Royal und die Chicons.

Diese sähet man das gantze Jahr durch/ außgenommen im Winter/dann nach dem ihr an-

ge-

gefangen auff euer erstes Bette davon zu sähen / (wie ich in der Section von den Melonen gesagt habe) könnet ihr biß zum Ende des Octobris / davon nehmen. Selbige köpfend zu machen / ist daran gelegen / daß man eine vor der andern auff einen halben Fuß / oder ein wenig mehr / versetze. Die Bette euers Spalliers und Contraspalier-ganges werden hierzu die bequemsten seyn / und ist ohnnöhtig einen andern Ort des Garten hierzu einzunehmen. Bey wehrender grossen Hitze aber werden sie schwerlich Köpfe setzen / es sey dann / daß sie durch fleissige Aufffrischung darzu getrieben werden / dann die Zeit des Jahres machet / daß sie in der Saat schüssen. Die Genuesische Art des Lactuckes ist allen andern vorzuziehen / weil sie die gröste und den Winter über daurend ist / wann sie verpflantzet wird. Ihr könnt hiervon zu den Suppen nehmen / ihr könt auch Köpfe davon haben biß zum Ende des Aprils.

Die jenige / welche nicht köpffen / darff man selbige so eben nicht sähen und nach Maaß / wie sie wachsen werden / außgetten / dieses ist zu sagen / das übrige weg nehmen / damit man denen so noch bleiben / Platz gebe sich außzubreiten und zu vermehren. Etliche verpflantzen sie / es ist aber zu grosse Mühe von einer Pflantzen / die man leichtlich auffbringen kan.

Die Royal und Chicons wollen einen Fuß oder mehr / einer vom andern verpflantzet seyn / und wann ihr sehet / daß ihre Pflantze die gantze Er-

de

de bedecke / alsdann bindet sie mit langem Stroh / mit 3. oder 4. Banden über einander / wann es schön Wetter/nicht regnicht und der Morgenthau schon abgetrocknet ist. Dieses wiederholet ihr offtmals. Das ist zu sagen/daß man sie nicht alle binde wie man sie vorfindet / sondern nur die stärcksten und bästen / damit man den schwachen Lufft gebe. Hiedurch werden sie sich verlängen/ und werden die ersten schon weiß seyn/ ehe die letzten gebunden werden.

Wollet ihr selbige geschwinde weiß haben/ so bedecket jede Pflantze mit einem irrdenen Topfe/ gleich der Goldschmiede Schmeltzügel ist / und schüttet warmen Mist darüber/dieses wird sie in kurtzem weiß machen. Von allerley Art Lactucken-Saamen kan man leichtlich haben/ dieweil die gröste Hitze derer mehr außschüssend machet/ als man begehret / von den jenigen die zu erst gesähet sind. Ihr müsset sie heraus reissen/wann ihr sehet/daß mehr als die Helffte derselben schon außgeblühet haben/und selbige zum Ende auff die Ecken euer Latten in den Contraspaliergängen legen / daß sie in 10. oder 12. Tagen vollends reiff und trucken werden. Wann sie nun wol getrocknet / so reibt sie zwischen den Händen/ reiniget sie aus/ und legt eine jegliche Art besonderlich.

Die

Die vierdte Abtheilung.

Von den Wurtzeln.

DJe rohten Rüben oder Betwurtzel/ wollen wir als die grossen Wurtzeln in diesem Capitel voran setzen. Selbige wollen in gute/ wolgemißte und außgegrabene Erde gesetzet seyn / damit sie gute / lange / grosse und nicht Gabelgleiche Wurtzeln bringen / dann wo sie nicht eine ihnen anständige Erde finden / so breiten sie sich zwar genugsam aus / werden auch oben sehr dicke / in der mitten aber bekommen sie ein tieffes loch / worbey sie hart uñ gantz fasigt werden / verlieren auch viel von ihrer rohten Farbe / deßwegen sie alsdann in Verachtung kommen. Derohalben wann ihr euren Garten nicht recht auffgraben wollet / aus Sorge der Unkosten / so könnet ihr doch auffs wenigste zwo Arbeiten mit umgraben / eine nach der andern thun lassen / welche ich euch unterweisen wil. Solches ist nichts anders als eine geringe Auffgrabung.

Ihr müsset eine Furche graben / so lang als das Bette ist / einen Fuß tieff / und zween Füsse weit / werffende die Erde alle auff eine Seite / darnach thut ihr die andere Arbeit mit graben in dieselbige Furche / so tieff als ihr könnet / ohn die Erde daraus zu werffen. Ferner werffet ihr ohngefehr 4. Finger hoch guten Mist darauff / als derjenige ist / welcher unter den Kühen und Schafen

sen weggenommen wird/ wann sie nicht auff der Futterung stehen. Nach diesem grabet ihr noch eine Furche/ und werffet die erste Streuung über diesen Mist/alsdann umharket ihr die andere Streuung. Auff diese Arbeit leget ihr wiederum Mist/wie ich oben gesagt habe/ und fahrt ihr auff solche Art fort biß zum Ende des Bettes. Die letzte Furche soll eine Streuung niedriger bleiben. Hierauff solt ihr auff drey Mittel so euch am bästen anstehen/und das wenigste kosten / dieselbige wieder zu füllen/ bedacht seyn/ entweder / daß ihr die Erde/so ihr aus der ersten Furchen genommen / dahin tragen lasset / oder / daß ihr sie wieder zuscharret und euer Bette nach der Schnur richtet / oder daß ihr den Graben ledig lasset / um alles Außgefegte oder des Gartens Unraht darein zu werffen / um alldar zum Mist zu werden / jedoch daß ihr den Platz eben machet / wie es die Arbeit geben wird.

Dieses ist eine ErspahrungsArt/welche ich euch hiebevor in der ersten Abtheilung dieses Tractätleins/da ich von der Aufgrabung der Erden geredet/habe vortragen wollen / wo versprochen worden eine Art eure Garten Erden mit geringen Unkosten zu verbessern/ welche Art ich genugsam erachte / um darin allerhand KüchenKräuter und Gewächse auffzubringen.

Wann der Winter gäntzlich vorbey ist/ so sähet eure rothe Rüben/ entweder auff das Bette/ in dem ihr mit dem Pflantz-Holtze löcher machet

15. Dau-

15. Daumen eines von dem andern / und in jedes Loch drey Saat Körner fallen lasset/oder auch nur durcheinander um sie wieder zu versetzen. Selbige die man nicht verpflantzet / pflegen gemeiniglich gelbicht zu werden / verpflantzte aber kommen meistentheils lang und schön / nach dem man sie zum verpflantzen außgelesen hat.

In der Umsetzung nehmet ihr dasselbige in acht/was ich bey dem Kohl gesagt habe / außgenommen, daß ihr ihnen die Hauptwurtzel nicht beschneidet.

Ein wenig vor der Kälte ziehet ihr sie aus der Erden und setzet sie in euer Winterhauß / die Wurtzel grabet ihr biß oben an den Hals in den Sand/und setzet allezeit eine Seite gegen der andern/ein wenig überhangend / hernach werffet ihr ein Bette von Sand darüber / ferner machet ihr ein ander Bette von rothen Rüben unnd werffet abermals ein Lage Sand darüber/ womit ihr also biß auff das letzte fortfahret. Sie erhalten sich also trefflich wol/ und könnet ihr deren/ wenn ihrs nöhtig habt/von Reyhen zu Reyhen wegnehmen / ohne daß ihr in der mitten oder an der Seiten / einige aufflöset.

Die Saat betreffend/ so bewahret ihr selbige von den bästen und längsten Wurtzeln die ihr gleich wie andere eingegraben habet. Solche grabet ihr im Vorjahr in einem lären Orte eures Contra Spallerganges ein/weil ihr dadurch ihren Außschuß enthaltet/ welche die Winde anders/

wann

wann sie nicht also gestützet würden / wegen ihrer Last und Höhe stürtzen und brechen würden. Ihr könnet sie auch/wann ihr wollet/ in etliche Kästen setzen und sie mit starcken Pfählen stützen.

Wann die Saat reiff ist/so reisset ihr die Pflöcke heraus und bindet sie gegen euren Contra Spaliergang/ damit sie allda vollend reiff und treug werde.

Die gelbe Wurtzeln erfordern diese Arbeit/derer bey den rohten Rüben gedacht worden/ sie sind aber nicht so zart gegen die Kälte/ und kan man sie den Winter über in der Erden leichtlich durchbringen/ohne daß sie sich verderben / biß ins Vorjahr/da sie in die Saat schüssen und zum essen nicht mehr tauglich seyn. Ihr ziehet derselben so viel aus der Erden/als ihr den Winter über nöthig habt/solche scharret ihr wie die rohten Rüben ein.

Es sind dreyerley Farben dieser Wurtzeln/ gelbe/weisse und rohte. Die gelben sind die allerhärtesten zu sieden. Wo ihr diese zarte im Monat May essen wollet/ müsset ihr die Erde wol misten und durch gute Arbeit wol bereiten/ so lang der Sommer wäret. Im Monat Augusto sähet ihr sie im Abnehmen des Mondes. Diese werden vor dem Winter auffgehen / wann ihr nur die bösen Kräuter davon absondert / auch etliche ausziehet wo sie zu dicke stehen / dieweil man es nicht nöhtig hat selbige/ wie die rohten Rüben / zuverpflantzen.

Zu

Zu ihrer Saat erwählet ihr die allerbästen und längsten die ihr den Winter über in eurem Keller verwahret / und setzet sie im Vorjahr wie die rohte Rüben / in die Erde / um in die Saat zu schüssen / lasset ihr derer etliche in der Erden / so werden den Winter über alldar ohne Verfaulung leichtlich durchbringen / und zu ihrer Zeit in die Saat schüssen. Aber es ist bässer / daß man sie aus der Erden nehme / wie ich gesagt habe / auff daß die bästen zur Art könten außgelesen werden. Dieses sollet ihr auch bey allerhand Pflantzen in acht nehmen / wo ihr derer die bästen haben wollet.

Der Salsifix oder Zuckerwurtzeln / so man in den Gärten pflantzet / sind zweyerley Arten / etliche haben ihre Blühte Violenbraun / und dieses seyn die gemeinen. Andere haben gelbe Blüthe / und nennet man sie Salsifix von Spannten / so man heist Scorsonere, diese sind so wol von unterschiedlichen Blättern als Bluhmen / dann die Violenbraune haben ein Blat dem kleinen Plantain gleich / von fünff Adern / die gelben aber haben es viel breiter.

Es ist nicht lang / daß wir diese Scorsonere in Franckreich gehabt / und ich glaube / daß ich dieselbe zu erst bekommen habe. Dieses ist eine Wurtzel viel deilcater zu essen / als die gemeine Salsifix unnd hat solche vor allen andern Wurtzeln voraus / daß sie nicht in der Erden vergeht / wie die andern / die sich fädnen und länger nicht

als

als ein Jahr währen. Lasst sie so lang als ihr wollt/ sie wird immer stärcker werden / und ob sie gleich jährlich in Saamen schüssen/ sind sie doch jederzeit bequem zu essen. Es ist gut/ daß man ihre braune Schale abschabe (wovon sie ihren Nahmen Scorsonere hat) und dieselbe in reines Wasser lege/ ehe man sie in den Kopff stecke/ dieweil sie sonsten eine kleine Bitterkeit an sich behalten würden/ welches aber die gemeinen Salsifix nicht thun/ selbe darff man nur waschen / darnach sieden und ihnen die Haut abnehmen.

Man sähet sie zu zweyen unterschiedlichen Zeiten/ im Frülting/ und wann sie außgeblühet und ihren Saamen reiff haben. Um bässer Zierligkeit halber sähet man sie auff die Bette im Reyen/ vier auff jedes Bette. Wann sie beginnen zu blühen/ muß man das Bette umbher mit Pfahlen und ein oder zwey Latten bemachen/ in Form eines Contra Espalters/ damit die Winde sie nicht umwehen und der Saat Schaden thun. Die gemeinen blühen eher als die von Spannien.

Wann man die Saat hievon lesen will/ muß man sie täglich 4 oder 5 mahl besuchen/ dann sie wie eine außgeblühte Butterblume rauch wird/ und also weg fleugt. Derohalben müst ihr Achtung haben/ so bald ihr sehet/ daß sie beginnt rauch zu werden/ daß ihr ihnen ihre Bärte vorne fasset und die Saat heraus nehmet/ selbige eurem Gutdüncken nach in einen irrdnen Topff thut (welcher allezeit bey eurem Bette stehen soll / damit

ihr

ihr nicht nöhtig habt / dieselbige so ihr besuchet / nach Hause zu tragen. Ihr sollt auch solchen Topff mit einem Ziegelsteine bedecken / damit es nicht darein regne und eure Saat naß werde.

Der Rettich sind dreyerley Arten / die Rhee oder Rabe / oder grosser weisser Rettich / die schwartzen Rettich und die kleinen Radys / die man gemeiniglich in Partiß isset.

Der grosse Rüben-Rettich ist eine grobe Speise / so unter den geringen Leuten in Limoges gemein ist / welche hiervon viel Gerüchte machen / gesotten / gefricasirt und auch mit Oehle. Sie schneiden sie erst in kleine runde Platten ins Wasser / damit ihre Schärffe heraus komme. Man sähet sie den gantzen Monat Julii über biß zu dreyen mahlen / damit wann sie irgend einmahl nicht gerahten / das andermal desto häuffiger kämen. Die sandichte / wolgemiste und zu dreyen mahlen umbgegrabene Erde ist diese / worinnen sie am grösten werden / man hat deren / die an der Grösse einem Brodte von zwey Schilling gleich seyn. Man nimt sie vor dem Frost aus der Erden / und bewahret sie an einem Orth / wo keine Kälte hinkomt / wie die kleinen Rüben.

Wil man die Saat davon nehmen / darff man nur die grösten in der Erden lassen / diese werden den Winter gnugsam durchbringen / und zu ihrer Zeit Saat tragen. Das allergewisseste ist / wann man die grossen nach allem Froste wieder verpflantzet. Die schwartzen Rettiche sind

so

so sonderlich nicht zu achten / diese wollen wie die kleinen Radyse gepfleget seyn.

Die kleinen Rettiche oder Radysse werden allzeit in abnehmenden Monde gesähet auff dem Bette wo ihr sie erst gesähet habt/biß zum Monat October. Man unterhält sie auff unterschiedliche Art. Wann ihr sie sehr schön / klar / rotulich und sehr lang haben wollet/so müsst ihr in der Zeit da ihr die Melonen sähet/ auff iede Seiten eures Bettes (dieweil es noch seine Wärme hat) löcher eines Fingerstieff/und drey Daumen von einander machen/und hernach in iedes loch zwey Körner des Radyßsaamens fallen lassen/ und alsdann ein wenig Sand darüber schütten / alsdann das loch also offen lassen. Selbige werden eines Fingers höher wachsen als sie sonsten thun möchten/ und werden nicht eher ein Blat auffschüssen/ biß sie zur Höhe des Bettes gekommen seyn.

Wann ihr nun eure Melonen versetzet / so könnt ihr die Radyse auff dieselbige Bette oder in volle Erde sähen/ nur daß ihr sie in Reyhen setzet. Anlangende die Körner/ so lasset ihr dieselbige von der ersten Saat aufsteigen/und samlet sie / wann ihr sehet/daß die Hülse sich unten eröffnen und ihre Saat fallen lassen. Ihr setzet dieselbige/wie ich gesaget habe / längst euren Contra Spaltergängen/daß sie also trucken und reiff werden. Die bästen Körner dieses Orts kommen von den Gärtnern von Amtens/welche die bästen auf ihren grossen Feldern auffsuchen. Wann sie erst auffgegan-

gangen seyn/ scheinen sie daß sie nicht recht seyn/ wann sie aber biß zum vierdten und sechsten Blate gekommen/ werden sie über die massen starck/ so es nur nicht versäumet wird fleissig zu begüssen.

Der kleinen Rüben sind unterschiedliche Arten/ welche ich nicht alle erzählen mag/ ich sage allein/ daß die kleineste die allerbästen und schmackhafftigsten seyn/ die andern sind weichlich und haben wenig Safft.

Man sähet selbige in zwo Zeiten/ im Früling und im Anfang des Augusti. Die gantze Beschwerde hierbey ist diese/ daß man ihre Zeit wol in acht nehme/ dann wann es sehr regenhafftig ist/ so borstet die Saat und kähmet nicht. Ist das Wetter alzutrocken/ so wachsen sie nicht auff. Wann ihr dann sehet/ daß eine Saat umsonst ist/ so arbeitet ihr das Bette wieder auß/ und sähet noch einmal. Wann sie nun auffgelauffen/ und schon 2. oder 3. Blätter haben/ das Wetter aber zu heiß ist/ so werden sie dennoch von den Erdflöhen und Ohrwürmen befressen. Ist alsdann kein ander Raht/ als noch einmal zu sähen. Kurtz/ fählet es einmal mit der Saat/ so sähet man von neuem. Wil man sie recht gut haben/ müssen sie nicht länger als sechs Wochen in der Erden gelassen werden/ anders werden sie würmicht/ fasicht/ trocken und unangenehm zu essen.

Im Winter verwahret man sie im Keller/ oder an Orten/ da kein Frost hinkomt/ sonder andere Mühe/ als nur in hauffen zu legen.

Zur

Zur Saat lässet man die allerschönsten/ längsten und weißesten. Solche sätzet man im Vorjahr wiederum in die Erde/ und reisset darnach die Pflantzen aus der Erden/ wann man siehet/daß die Hülsen des Saamens sich zu öffnen beginnen. Stellt sie an einen Ort/ da sie trucknen/ und reibet sie zwischen den Händen auff ein weisses Tuch aus/ lasset sie darnach bey heissen Sonnenschein einen Tag trocknen/ damit alle Feuchtigkeit sich heraus begebe. Endlich stäubt man sie aus und bewahret sie an einem temperirten Orte.

Wir setzen die Petersilie mit unter die Wurtzeln/ob gleich sein Kraut sehr köstlich und uns in vielen Gerüchten an stat des Pfeffers oder anderer Gewürtze dienet.

Wann die Kälte vorbey / so sähet ihr die grosse und kleine Petersilie/ die hochaußschüssende und die gekrauste/ in eine tieff umbgegrabene und wol bemistete Erde / damit sie grosse und lange Wurtzeln hervor bringe. Man sähet nach Reyhen auff dem Bette. Vier Reyhen auff jedes Bette. Wann nun die Erde wieder zugedecket / und das Bette eben gemachet worden / so sähet man zwischen die Reyhen Schnittloch/ scharret sie mit einer Harcken ein / und schlägt gelinde auff das Bette. Wann nun alles üm das Bette wieder eben/und die Fußsteige rein gemacht worden / so leget auff das Bette ungefehr 2. Finger hoch alten kleinen Bettmist/ so wol die Erde damit zu bemisten / als auch zu verhindern / daß der

Re-

Regen und die Befeuchtigung die Saat nicht angreiffen oder borstend machen.

Wann nun die Petersilien Saat einen Monat lang in der Erden gebliben / unnd nicht auffgegangen / hat der Schnittloch seine vollkommene Zeit zu wachsen und starck zu werden / daß man ihn wieder verpflantzen kan. Indem ihr solchen heraus ziehet / ist es der Petersilien eben gut / als wann sie bearbeitet würde / und alsdann könnt ihr auch zugleich in dem sie schon zimlich starck auffgelauffen / dieselbe ein wenig verdünnen wo ihr sehet / daß allzuvtel gesähet sey / damit sie desto besser wachse und zunehme.

Ihr könnet derer Kraut so viel abschneiden als ihr nöhtig habt / sonder Schaden der Pflantzen.

Man läßt die Wurtzeln in der Erden / und nimt sie nicht gar heraus / biß man sie nöhtig hat / dieweil sie immer grösser werden / ob es schon Winter ist. Dennoch aber könnet ihr derer so viel nehmen / als ihr vermeynt nöhtig zu haben / damit nicht irgend / wann die Erde fest überfroren / ihr derer entbähren müsset.

Die Saat belangend / so lasset ihr selbige auff etlichen Orten des Bettes auffschüssen / reisst sie nicht eher aus / biß sie recht reiff ist. Setzet sie hernach daß sie trockne / wie die andere Sahmen.

Die Chervis (kleine Zuckerwurtzel) komt so wol von der Saat als von der Pflantzen / aber viel grös-

ser von den Pflantzen als von der Saat. Man verstehet sich gerne mit der von Troje in Champagnten/ welche die bäste tst. Selbe zu pflantzen/ muß man wol umgegrabene und bemistete Erde haben. Darnach aus jedem Bette drey kleine Reyhen 4. Finger tieff machen/ die Pflantze darein legen/ und weiter als einen halben Fuß von einander setzen/ damit sie desto bässer wachsen und schöner werden möge.

Man ziehet sie aus der Erden/ wann und wie viel man derer nöhtig hat/ und lässet das übrige groß werden und zu seiner Zeit in Saat schüssen.

Die Reponzel/ ob es gleich eine von Schmack angenehme Pflantze ist/ und die man auff allerhand art zu essen zurichtet. So will ich mich dennoch allhier nicht auffhalten zu unterweisen/ wie man sie unterhalten müsse/ weil wir mit der wilden zu frieden seyn und uns nichts bemühen dieselbe zu bauen.

Die Erd-Artischocken oder Aepffel sind runde Wurtzeln/ die alle knöpsicht wachsen. Solche isst man in der Fasten/ gleich wie die Artischocken Füsse/ sie haben keiner grossen Wartung nöhtig/ stehen sie nur in guter Erden/ so wachsen sie häuffig. Man sähet selbige vom Sahmen/ oder man verpflantzet auch die Wurtzeln. Sie tragen Blumen wie kleine Sonnenblumen'/ worinnen die Saat häuffig gefunden wird. Die Medici sagen/ daß sie der Gesundheit zu wieder

seyn/

seyn / wollen wir sie derohalben von guten Tafeln lassen.

Die fünffte Abtheilung.

Von allerhand Suppen-Kräutern.

WIr wollen von der weissen Bete / bey den Frantzosen Poiree genant/anfangen/ es ist das gröste von allen Suppenkräutern / von welcher man mehr kan nehmen als von andern Kräutern allen. Die Bete Karde (also wollen wir sie mit den Piccardern heissen) die billig die Ehre haben/daß man sie unter die aller curieusesten Suppenkräutler in gantz Franckreich zähle / entweder es sey / daß die Erde oder das Clima viel hierzu helffe/oder daß solches durch ihren Fleiß und Arbeit geschehe. Ihre Kräuter sind von gantz anderer Grösse und Breite als anderer Oerter / dann die Carde Bete habe ich bey ihnen auff 8. Daumen breit gesehen und von Länge und Dicke / so sich zu einer solchen Breite schicken möchte. Man sähet solche im Vorjahr/wann die Fröste gäntzlich vorbey seyn. Ihr könnet euch hierzu der Bette eines Spaliers bedienen / darnach wann sie schon 6. Blätter haben / verpflantzet ihr sie wieder in gute Erde / so im Herbst gar tieff umgearbeitet und im Winter durch die Kälte fein mürbe gemachet wor-

den. Eye man sie verpflantzet / bringt man ein hauffen Mist auff die Erden/unnd arbeitet sie wieder durch/ daß der Mist auff den Grund zu liegen kommt/darnach/wann man sie aus ihrer Pflantz-Schulen außgezogen / beschneidet man ihnen die Haubtwurtzel / und verpflantzet sie auff Bette / zwey Reyhen nur auff jedes Bette/ und drey Fuß eine von der andern. Ihr macht also eine kleine Reihe/ wie ich zuvorn gewiesen habe / auff solche Art/wie man den Kohl versetzet / welches ich aber/ um alle Weitläufftigkeit zu vermeiden / nicht wiederholen wil.

Wollet ihr daß sie schöne Carden tragen / so seyd beflissen/ solche wol zu bearbeiten zu behacken und zu befeuchten/wann ihr märcket/daß sie es nöhtig haben.

Wann ihr solche brechet / schneidet ihr sie nicht ab / sondern reisset sie von ihrer Pflantzen / und ziehet sie ein wenig zur Seiten. Dieses wird dem Stamme gantz keinen Schaden thun / sondern vielmehr hiedurch seinen übrigen Außschuß vergrössern und seinen Schaden in kurtzem ersetzen.

Ihr sollt all solche/die ihr grün ansehet/vor Disteln oder Carden schätzen/dann sie schlagen aus der Art.

Man kan derer den gantzen Sommer durch sähen/daß man sie so zur Suppen als zur andern Gefülsel fein mürbe haben möge / auch sähet man selbige zu Außgang des Augustmonats. Ihr last

den

den Winter hinübergehen / gleich wie in einer Baumschule / im Frühling aber verpflantzet ihr sie wieder. Alsdann könnt ihr von den allererstem Distlen haben.

Es sind etliche von diesen Bet Carden oder Distlen / so roth erscheinen / wollet ihr nun derselbigen etnige / so sey es mehr zur Lust als Nothwendigkeit / dann sie haben nur kleine Distlen / und wann sie gekocht werden / verlieren sie viel von ihrer rohten Farbe und werden bletch / deswegen sie nicht so lieblich zu essen und anzusehen seyn / als die weissen.

Die Saat belangend / so lasset ihr die / so die weissesten und breitesten Blätter haben / auffschüssen / ohne daß ihr denselben einige Blätter abreisset. Ihr bindet sie im auffsteigen an einen guten Pfahl / aus Sorge / daß ihre Schwere zum Schaden der Saat einen Abbruch verursache / welche Saat alsdann an stat des reiffens recht verfaulen könte.

Zwo Pflantzen sind genug euch reichliche Saat zu geben. Ihr nehmt sie auff bey schönem Wetter / wann ihr sie aus der gelben Farbe / welche sie an sich nimt / reiff zu seyn erachtet / und lasset sie wol trocknen / hernach reibt ihr sie zwischen den Händen über einem Tischtuch / saubert sie von allem Unflath und lasset sie noch ferner trocknen / damit sie nicht verschimle / dann gleich wie sie schwammig ist / als wie die rohte Rüben Saat / so kan sie lange ligen / ehe sie feucht wird.

Es ist noch eine kleine Art Bete / die man in Franckreich Arroche oder Bonne Dame nennet/ selbige ist sehr angenehm zu essen / dann sie eine gute Suppe machet/und ihre Butter selbst mit sich bringet.

Diese wollen ebener massen wie die Betecarde gewartet werden/außgenommen/ daß man sie etwas näher pflantzet. Selbige bekommt auch wol ohne Verpflantzung/es ist genug/daß man sie behacke und behärcke/wann sie es nöhtig hat.

Man hat vielerley Arten von den selbst auffgewachsenen sonst wild genannten Cicory welche an Blättern und an der Grösse unterschiedlich/am Schmack aber gleich sind / und welche auff eine Weise verpfleget werden.

Diese werden im Vorjahr auff die Spalier-Bette gesähet/und wann sie 6. Blätter haben/verpflantzt man sie in wol mit Mist durchgearbeitete Erde/auff acht oder zehen Daumen weit eine von der andern/und wird ihnen die Kron oder Hauptwurtzel beschnitten. Wann sie nun durch ihren Auffschuß die Erde bedeckt haben/ bindet man sie/ wie ich zuvor bey den Chicons gesaget habe. Man bindet sie aber nicht alle wie man sie vor sich findet/ starck und schwer / sondern diese welche am bästen auffgeschossen/ und läßt die andern unterdessen auch Stärcke gewinnen. Daß ich deswegen ein Ding nicht zu viel wiederhole / weise ich euch zur dritten Abtheilung des andern Tractats / da wir von der Lactuc gehandelt haben/woselbst ihr die Art sol-

solche bald weiß zu machen/ nähmlich mit irdenen Töpffen/ erlernen könnet.

Die Cicorey wird auch auff eine andere Art weiß gemachet/ so lang die strenge Hitze dauert/ wann ihr sehet/ daß sie an stat des köpffens in Saat schüssen wollen/ so höhlet ihr die Ende an der Seiten des Bettes aus/ leget sie also sonder außreissen in die Erde/ und lasset nichts hiervon außgucken/ als die Spitzen der Blätter/ selbige werden sich in kurtzer Zeit weissen und den Sahmen in sich haltn.

Um alle Dinge desto reinlicher zu haben/ so ist es gut/ daß man sie zuvor binde/ damit die Erde nicht zwischen die Blätter falle/ dann anders würde es hernach allzu viel Mühe geben/ selbige zu waschen/ wann man derer gebrauchen wolte.

Ihr nehmt in acht/ daß ihr sie alle auff eine Seite legt/ eine auff die andere/ wie sie sind gepflantzet gewesen/ anfangende am Ende des Bettes/ und so immerfort/ als die ersten an die andere und so fortan biß zum Ende.

Ich befinde noch zwo andere Arten dieselbe gegen den Winter weiß zu machen. Die erste ist/ daß man zu Anfang der Kälte sie nach der gemeinen Art binde/ darnach zu Ende/ als 8. oder 10 Tage sie herauß reisse und in das Bette/ die eure Saat auffgebracht hat/ vergrabe. Machet zwerch über das Bette eine Reyhe von der Höhe eurer Pflantzen/ welche ungefehr von acht Daumen seyn wird/ anfangend von dem einen

Ende / leget also eure Pflantzen darein/ eine an die andere/jedoch daß sie nicht zu drang seyn/ und ein wenig zur Seiten hangen. Wann solchs geschehen / so dedecket ihr sie mit kleinem Mist von demselben Bette / und machet wiederum eine Reyhe vor die andere Ordnung/ und legt die Pflantzen darein/wie die ersten/ ihr fahret also fort / so lang noch einige Pflantzen übrig sind / hernach bedecket ihr dieses alles auff vier Finger hoch mit gutem warmen Mist / so neulich aus dem Pferdstall genommen worden / alsdann werden sie in kurtzer Zeit weiß werden. Wollet ihr sie mit Strohmatten bedecken/ in From eines Daches / daß man sie vor dem Regen beschütze / so können sie gar lange dauren / ehe sie verfaulen. Wollet ihr derer nun zu eurem Gebrauche nehmen / so fanget ihr bey den letzt eingegrabenen an/ und nehmt sie also ohn Unterscheid aus der Reyhe/und saubert auff der stelle das verfaulte und vom Mist schwartz gewordene alsobald ab/ ehe ihr sie in den Korb leget / und in die Küche tragen wollet.

Die andere Art / selbige lange Zeit zu erhalten/ist/ daß man sie / wie zuvorn gesagt / Reyhen weiß in Sand im Keller eingrabe/und die Wurtzel in die Höhe kehre/ damit der Sand nicht zwischen die Blätter komme/ und wann man davon essen will / in der Schüssel gefunden werde. Es ist nicht nöhtig / Mist darüber zu legen / sondern man darff nur die Pflantze mit 4. Finger hoch Sand bedecken / und wann ihr selbe gebrauchen

chen wollet/ so schüttelt sie zuvor wol ab/ ehe ihr sie zugerichtet/ damit der Sand zwischen den Blättern heraus falle. Ihr könnet sie nur wie sie euch in der Reyhe zur Hand kommen/ wegnehmen.

Man hat auch Cicorey/ welche sich selbst ohne Bindung schlüsst. Selbige ist zwar gar klein/ wegen ihrer Güte aber viel zu achten.

Die Saat betreffend/ lasset ihr die schönsten Pflantzen/ und sonderlich die jenigen/ welche ihr märcket daß sie sich von sich selbst weissen und ungebunden schlüssen wollen/ auffschüssen. Ihr lasset sie wol reiffen/ dann sie nicht so leichtlich wie anderer Saame außfället. Wann ihr sie schon wol getrocknet und in die Scheure gebracht habt/ so werdet ihr dennoch gnug zu schaffen haben/ mit Flegel-schlagen dieselbe aus ihren Knoteen zu bringen.

Der Endivien und wilden Cicorien hat man etliche von blauer und etliche von weisser Blühte. Man wartet sie eben wie die selbstwachsende und noch mit geringerer Mühe/ dann man sie nur in einer kleinen Reyhe sähet/ wol behacket/ und zu ihrer Zeit außjättet.

Diese weiß zu machen/ bedeckt man sie nur mit laulichem Miss/ ziehet sie bey ankommender Kälte aus der Erden/ und scharret sie im Keller in den Sand wie andere Wurtzeln. Ehe man sie aber dahin thut/ muß sie schon gantz weiß seyn. Ihre Wurtzel ist hoch zu achten/ und habe ich gezweiffelt/ ob ich sie möchte mit unter die Zahl der

Wurtzeln nehmen/ dennoch aber hat es mich bäs-ser gedüncket / selbige mit unter die von sich selbst auffwachsende zu setzen / wegen ihrer Gelegenheit / die sie mit ihnen hat so wol im Wachsthum/als in die Saat zu schüssen.

Der SauerAmpfer haben wir vielerley Arten / es ist die grosse / die Mequenne und die a la Parresseuse, dieweil ein Blat zu einer Suppen genug ist/angesehen/daß sie von einer so trefflichen Grösse/daß auch ihre Blätter biß auff sieben Daumen breit und 13. oder 18. Daumen lang seyn. Diese Art hat man aus Niderland gebracht.

Die andere Art ist eine grosse Saurampfer welche dem Kraut Pattentia gleicht.

Die dritte trägt keinen Sahmen / sondern es breitet sich selbige groß über die Erde / und schüsst zur Seiten kleine Sprößlein aus / derer man sich zu Pflantzen bedienet.

Die vierdte Art ist der kleine Saurampfer/ welcher schon lange Zeit bey uns im Gebrauche gewesen.

Die fünffte ist die runde / grosse und kleine / welche keinen Sahmen setzet / sondern man ziehet von der Pflantzen schlecht gewisse kleine Zweiglein/ welche sie zeuget und die Erde damit bedecket / wie auch kleine Außschößlinge/ welche um die Pflantze sitzen/solche setzet man in kleine Hauffen und zeuget andere Pflantzen davon.

Die sechste Art ist Sauring oder wilder SauerAmpfer / so man auff hohen Weyden findet.

bet. Selbige hat man nicht nöhtig in die Gärten zu verpflantzen / weil es übrige Mühe seyn würde.

Es ist noch die siebende Art / welche ihr Blat wie ein Kleeber bildet / selbige nennet man Alleluja. Diese ist wegen ihrer Sauerkeit sehr lieblich/und in den Suppen/Salaten und Gefülssen sehr gut/ weil sie eben des Sauerampfers Art und Geschmack hat.

Diese alle kan man zum Außgang der Kälte in kleine Reyhen sähen 4. auff jedes Bette. Ihr müst aber wol acht haben/daß ein jedes wol bearbeitet und von denen Kräutern die sie ersticken könten/ abgesondert werde. Wann sie beginnt etwenig starck zu werden/könnet ihr sie verdünnen/ damit sie desto bässer zunehmen möge. Und so es euch beliebet/ könnet ihr von dem / welches ihr außreisset/ ein ander Bette anlegen. Wollet ihr sie denn verpflantzen/ so ists das beste/ daß ihr die stärcksten Pflantzen nehmet und zum Anfang des Herbstes oder des Frülings sonderliche neu Bette machet. Sie bekomt von einer und andern Art sehr wol/dauert lange gut/ auch biß auff 10 oder 12 Jahre. Sie kan auch hernechst anderswo verpflantzet werden/ weil die Erde überdrüssig wird immer eine Pflantze zu tragen/und belustiget sie sich an der Veränderung. Uber dieses so flechten sich die Wurtzel in einander und finden also keine Nahrung sich genugsam zu erhalten. Man muß selbige das Jahr über zum wenigsten drey

mal bearbeiten / und zuletzt / welches im Anfang der starcken Kälte seyn soll / mit kleinem Mist beschütten. Der Hünermist ist hierzu sehr dienlich / und gibt der Pflantzen ein grosses Gedeyen.

Bey dieser letzten Arbeit reisset man alle die Pflantzen heraus / welche wegen eines gefallenen Sahmens ausser ihrer Ordnung stehen / so beschneidet man sie auch rund um / und thut davon ab alle Blätter und Stämme / welche nahe bey der Erden stehen / ehe man sie mit dem Hünermist bedecket.

Die Saat nimt man von denen so solche tragen / dann im vollen Sommer schüssen sie auff / und wann ihr sehet / daß solche reiff / so schneidet den Stamm nahe bey der Erden ab. Wann also dieselbe wol getrocknet ist / so wird sie leichtlich aus den Hülsen fallen / selbige stäubet ihr aus und bewahret sie.

Die Patientia hat eben dieselbige Wartung / wie der Sauerampfer. Dieses ist eine Pflantze / welche eben nicht delicat zu essen / nichts desto weniger sollt ihr es nicht unterlassen dergleichen zu pflantzen / damit euer Garten an keinem Mangel habe.

Die Bourrage oder Ochsenzunge ist wegen ihrer Tugend würdig eine Stelle in euerm Garten zu haben / ob sie gleich der Suppen Farbe etwas schwartz machet. Ihre Blumen sind sehr angenehm / derselben auff einer Taffel sich zu bedienen /

nen/und kan man selbige auff das Fleisch/ über die Suppe/ Salat und andere Gerichte streuen / dieweil sie eine grosse Lieblgkeit haben. Und wer sie essen will / wird allzeit einen guten Geschmack davon bekommen.

Man sähet sie im Vorjahr / wie die andern Kräuter / und kan man sie wol in der Erden lassen/ weil ihre Wurtzeln die Kälte vertragen / und im Vorjahre wieder außschlagen. Die Kräuter-Krämer zu Paris reissen die gantze Pflantze heraus und sähen sie im Jahre offt wieder / weil sie also immer zärter ist.

Ihre Pflegung belangend / darff man sie nur gelinde behacken und wol behacken. Wolle ihr Saat davon haben/ so lasst ihr die schönsten Pflantzen davon auffschüssen / und wann sie also auff dem Fusse wol gereiffet / löset ihr sie ab und verwahret sie / gleich wie die andere.

Das Kerbelkraut anlangend / um im Außgang des Winters kleinen Salat davon zu machen/so wird es gut seyn selbiges von Monat zu Monat wieder zu sähen / (wie wol wenig) dieweil es alsdann viel zärter und lieblicher seyn wird/als wann es alt gesähet wäre. Die Seiten eurer Spalier und Contra Spaliergänge/könnē euch hierzu sehr dienstlich seyn/weil solche Kräuter durch ihre Kleinigkeit und wegen der kleinen Substantz/so sie zu ihrem Wachsthum erforden/ wie auch wegen der kurtzen Zeit/so sie an dem Orte verbleiben / euren Bäumen nicht schaden können.

Ihr

Ihr lasset davon etliche Ecken des Bettes in Sahmen schüssen/ hiervon sollt ihr genug haben. Ihr lasset sie auf dem Stengel wol reiffen/ reisst sie hernach heraus oder schneidet sie ab/ und trocknet sie wol/ehe dann ihr sie bewahret.

Man hat noch eine andere Art Spannischen Kerbels/welche myrrhis odorata genennet wird/seine Blätter vergleichen sich der Cigue/ es ist angenehm von Geschmack und hat einen Geruch wie der grüne Ants/ ist aber am angenehmsten/wann man darauff kauet.

Wann im Vorjahr der alte Stamm seine Schößlinge außschüsset/ so bedecket man ihn mit kleinem Mist/um ihn also zu ersticken/und endlich vor Salat zu essen. Es ist viel angenehmer als die Macedonische Peterssilie und der Italiänische Scelerj.

Man sähet ihn im Vorjahre besonders an einen Ort und bearbeitet ihn auff keinerley weise/ so lang biß er auffgelauffen/ sondern beharcket ihn nur/nach dem das Kraut hervor kommt/dieweil er bißweilen ein gantzes Jahr in der Erde ligt. Die Saat wird zu gewisser Zeit hievon gelesen und wie andere Saat gewartet.

Die Macedonische Peterssilie erfodert selbige Wartung/wie ich bey dem Spannischen Kerbel gesagt habe/nur daß ihr Sahme so lang nicht in der Erden bletbet/und isst man sie nicht/sie sey dann unter einem Mist/ oder unter Töpfen/ wie die Cichorey/ersticket worden.

Die

Die Italiänische Scelert wird auff eben selbige Art verpfleget/der Auffschuß ist das allertrefflichste an der Pflantzen/wegen seiner Zart und Weichheit.

Diese drey letzte Pflantzen wollen nicht alle Jahre gesähet seyn / sondern sie erhalten sich in der Erden ohne Furcht vor der Kälte.

Des Purpters / Burtzelkrauts / oder Portulacks finde ich viererley Arten/die grüne/die weisse/die goldfarbichte/ (so man neulich aus der Insul St. Christophel gebracht/welche die allerzärteste ist) und die Poreelaine oder kleine wilde Purpiere / welche aber am allerwenigsten zu achten / weil sie die Erde sonder einige Arbeit von ihr selbst hervor bringt.

Man sähet solche im Vorjahr und den gantzen Sommer durch auff ein Bette/damit man allezeit etwas mürbes davon habe.

Wann man sie sähet muß man die Erde bearbeiten und hernach überall eben machen/darnach so streuet man den Sahmen so dün als man kan/ darauff / dieweil sonsten wegen seiner Kleinigkeit immer mehr als nöhtig ist/darauff kommt. Wann er nun also gesähet/so dörfft ihr ihn auff keine andere Art einscharren/ als nur mit einer höltzernen Schauffel / oder mit einem Waschholtz auff das Bette schlagen/ darnach begüsse ihr ihn / so gelinde als ihr könnet/damit die Erde nicht löchericht werde. Er laufft in kurtzer Zeit auff/ derhalben lässt man ihm zu Anfang kein Wasser ermangeln.

Man

Man verpflantzt denselben/damit man davon guten Sahmen und grosse Stängel / so man einsaltzt/derer man sich des Winters in Salaten und andern Suppen bedienen kan / haben möge.

Die Saat belangend / könnet ihr selbtger Reiffheit aus ihrer Schwärtze urtheilen. Hierauff reisset ihr die aus der Erden / und leget sie auff ein Tuch/ daß sie also ersterbe und an der Sonnen trocken werde. Zu Abends bedeckt ihr sie mit selbigem Tuche/und legt sie des folgenden Tages wieder an die Sonne/ wann man täglich also damit verfahret/so wird auch die/so noch nicht reiff gewesen/vollends reiffen. Hierauff reibet ihr sie zwischen den Händen/ und leget sie auff ein besonder Tuch zu trocknen/ehe ihr sie bey setzet zur Verwahrung leget. Etliche Tage nach der Trocknung reibet ihr sie noch eins/ solches wird euch noch mehr Sahmen geben/als zuvor beschehen. Märcket aber/daß die neue Saat nicht so gut zu sähen sey/als die von 2. 3. à 4. Jahren.

Der Spinagie findet man dreyerley Arten/ die grosse/ welche ihre Blätter nicht so spitzig hat/ als die kleine und gelbe/ welche die dritte Art ist. Man muß sie im Anfang des Herbstes sähen/ damit sie sich vor dem Winter stärcke. Märcket ihr aber/ daß sie allzustarck fortschüsse / könnet ihr zu euern Suppen und Pasteten davon schneiden / sie werden viel zärter seyn/als in der Fasten / da man sie sonst gemeiniglich isset.

Die

Die Art selbige zu sähen ist auff Bette und kleine Reyhen vier auff jedes. Man muß sie/ wañ sie auffgegangen/ gantz leise beharcken / und darnach die jenige/so von einem zur Seiten außgefallenen Körnlein auffgelauffen / davon thun.

Ihr bewahret dann ein Ecke des Bettes zur Saat/und schneidet vom übrigen so viel ihr nöhtig habt. In der Fasten reisset ihr die gantze Pflantze heraus und bedienet euch derselben gantz in ewrer Küchen/ nur daß ihr die Wurtzeln etwas beschneidet.

Die Saat findet man auff zweyerley Art. Die stechende und andere so nicht sticht / sondern gantz rund ist. Diese machet die gelbe Spinage/ welche alle andere an Zartheit übertrifft.

Die sechste Abtheilung
Von Bohnen Aerbsen und andern Hülsen-Früchten.

MAn hat dreyerley Arten grosser Bohnen / diejenige welche man zu Partß nennet Bohnen von Marias, diese sind breit / blatt und von gar gelber Farben/andere sind viel kleiner / nur daß sie etwas runder seyn. Noch andere/ welche noch kleiner und unterschiedlich als die ersten / dieweil sie fast rund/ grau und röthlich sind. Diese letztere werden meistentheils zum PferdeFutter gebraucht/

braucht/ und läfft man sie auch zu vielerley Hauß-nutzen mahlen.

Ich will allhier nur handeln / wie man die erste und gröste Art warten sol / die kleinen aber/ weil sie von geringer Würde seyn / fahren lassen / und sagen / daß die Meynung gar unterschiedlich sey wegen der Zeit und Art selbige zu säen. Etliche säen sie im Advent um Weynachten / und halten dafür / daß sie die ersten guten zu essen haben. Andere warten biß Liechtmessen. Etliche wollen / daß die Kälte erst gantz vorbey seyn sol / ehe man sich zu dieser Arbeit wende. Ein jeder hat hievon seine sonderliche Ursachen / und sagen sie/ daß es wegen der Erdflöhe sey / welche in ihrer Blühte ihren Bollen oder Gipfel benagen. Ich stehle allzeit nach dem gewissesten / und warte / biß die Kälte vorbey / und gründe meine Ursachen hierauff/ daß die Zeit alles mit sich bringe. Ich wil euch darum nicht abrahten / selbige im Advent oder Februarii zu säen / sondern ich rahte euch nur/ daß ihr gar wenig sähet / und das meiste / biß die Kälte vorbey sey/ bewahret/ und weil man sie/ wie nöhtig / in die bäste und niedrigste Erde setzen muß/ wird selbige beschwerlich in diesen beyden ersten Zeiten zu bearbeiten fallen / dieweil sie mehr Wasser/ als die leichte Erde in sich hält.

Ehe ihr sie sähet / so suchet die bästen und gesundesten aus / leget solche ein oder zwey Tage in Mistwasser / alsdann werden sie trefflich auffschwellen und eher außschüssen / als sie in 10 oder

12 Ta-

12. Tagen nicht thun würden. Uber dem/wann sie also nicht lange in der Erden liegen / wird das Gewürme weniger Zeit haben ihnen Schaden zuzufügen. Und zum Uberfluß / wann man sie in dieser Mistsuppe geweichet/ ziehen sie die gute Eigenschafft des Mistes an sich / welcher sie trefflich fort treibet.

Es muß aber/ehe man sie sähen will/ die Erde vor dem Winter bearbeitet und von allem Unkraut gesaubert seyn. Darnach macht man mit einer Gabel einen Strich darüber / und pflantzt darnach auff die Höhe und nicht in den Strich die Bohnen / einen halben Fuß / oder ein wenig mehr / eine von der andern. Darnach macht ihr noch eine andere Furche oder Strich / und beschüttet die Bohnen mit derselbigen Erden / so daraus kommt. Ferner eine dritte / und setzt auff dieselben eure Bohnen wie auff die ersten / und also von zwey zu zweyẽ Strichen fortfahrend/ pflantzet ihr allda eure Bohnen. Man muß aber Achtung geben / diese Furche / so viel immer möglich ist/gleich zu machen/damit man hernach die Bohnen behacken / beschneiden und bearbeiten möge/ohne ihre Stengel im vorbey gehen zu verletzen.

Es sind noch andere/welche / nach dem sie die Erde wol bearbeitet und geebnet haben/ selbe in Bette abtheilen/und darnach nach dem Pflantzstecken fortsetzen. Aber die andere Art gefällt mir bässer/dieweil sie die Erde lockeriger uñ dünner macht.

Wann

Wann sie also in ihrem Wachsthum seyn/ und ihr sehet/daß das Kraut sie ersticken wolle / so behacket und bekratzet sie gar letse/ ohne den Stengel zu beschädigen/und wann sie nun schon groß/ und ihr mercken werdet/ daß die Erdflöh und Mücken an den zartesten Theil ihres Bollens an sich hängen/alsdann beschneidet sie und traget die junge Sprößlein mit samt den Erdflöhen weg. Thut diß abgeschnittene in ein höltzern Gefäß / und werfft es ins Feuer / oder aber scharret es in einen Misthauffen/ oder einem andern von euren Bohnen entferntem Orte ein / sonst würden sie wieder zurücke kehren. Ihr könnet derer etliche Bette/ selbige grün zu essen/ behalten/ ohne die Hülsen überall abzupflücken / und wann ihr also die Pflantzen ihrer Frucht gantz beraubet/so schneidet sie nahe bey der Erden ab/damit sie neue Außschößlinge gewinnen/ welche ihre Frucht zu Außgang der Jahrszeit tragen werden.

Die Saat betreffend/ so lasst sie wol auff dem Stengel trocknen biß die Hülsen unnd der Stengel gantz schwartz geworden/ und reisset sie bey der stärckesten Hitze heraus/schlaget sie geltnde mit Dreschflegeln / und lasset sie nach ihrer Bequemligkeit dörren.

Das Stroh oder die Halmen/so ihr hiervon bekommet/solt ihr nicht verbrennen / ob schon dessen Asche sehr gut ist/sondern lasset sie mit Mist verfaulen/daß er sich hiedurch bässere. Wann ihr auch eure Erde gar wol tünchen wollet / so

sähet Bohnen darauf/und wann solche außgeblühet/so arbettet und grabet alles/Erde und Bohnen um/ohne Ansehen des Verlustes/ welchen ihr hiedurch haben könnet/ dann diese Art zu misten ist eine wundersame Tünchung.

Man hat auch grosse braunrohte Bohnen/ sie sind aber nicht so lieblich als die gelben.

Der kletnen Bohnen / bey den Frantzosen Haricot oder Callicot, oder auch Feves Rottes genant/sind zweyerley Arten / die weissen unnd die bunten / unter denselben findet man auch etliche weisse/aber viel kleiner und runder als die grossen weissen.

Daß wir nun bey den grossen anheben / so sähet sie auff besondere Bette / vier Reyhen auff jedes/ damit ihr sie desto bässer stecken könnet / als wann sie untereinander gesähet seyn. Ihr könnet derer etliche / um sie grün zu essen / behalten/ die übrigen aber trocknen und sie zur Saat oder Speise bewahren. Wann ihr sie abbrecht / so hütet euch den Stamm oder die Rancken zu beleidigen/damit sie allezeit mögen tragen / biß sie auff den Fuß verdorren.

Die bunten/welche kleiner seyn / sähet man gemeiniglich auff frische ungegrabene Erde / selbige werden beäget / und bedürffen keiner grössern Wartung als das Korn im Felde / nur daß man sie 8 oder 10 Tage/ nach dem sie auffgegangen/ bearbeite unnd darnach nicht weiter rühre / biß sie Rancken setzen/(so im Anfang des Julii geschicht)

set-

selbige muß man beschneiden / damit ihre Hülsen / so unten am Stamm sind / desto besser zunehmen / und verhindern / daß die Rancken sich nicht in einander flechten / und also (wegen ihres grossen Gebusches) umfallen / auch die untersten an stat der Reiffung faulend machen. Diese Art Bohnen erfordert keine so starcke Erde als die Bohnen von Marrais haben / sondern wollen nur einen sandigsten Grund.

Man muß sie im Anfang des Mayen säen / und wann sie getrocknet und heraus geriffen seyn / schlägt man sie mit Flegeln / gleich wie von den Bohnen de Marrais gesaget worden / dann wo ihr sie allzu grün gepflücket / werdet ihr grosse Mühe haben einen bequemen Ort selbige zu trocknen / zu finden / und würde es euch eine grosse Verhinderung seyn / wann ihr deren viel hättet.

Den weissen gesteckten Erbsen / dieweil sie hoch an ihren Stängeln auffwachsen und lange Zeit Früchte haben / muß man die welckwerdende Schluben ablesen / dieweil sie doch nicht alle auff eine Zeit reiff werden / und unterdessen vielen Zufällen unterworffen seyn. Dann erstlich wenn sie reiff / künten sich bey grosser Hitze die Schlüben eröffnen und die Erbsen Körner heraus fallen. Zum andern / wenn ein grosser Regen fiele / würde diß zarte Häutlein oder Pergament / welches an den Schluben sitzet / durch ihren sonderlichen Leim / den es in sich hält / an die Bohnen kleben / und nicht davon abgehen / sondern selbe voller Schim-

mel

meiflecken machen/wodurch die Bohnen oder Erbsenkörner unfreundlich zu essen und anzusehen würden. Uber deme müste man sie zu der Hand außmachen/ worzu viel Zeit gehören würde.

Ihr leset die schwartzen und die weiß und schwartz gesprenckelten alle aus / dieweil sie zuletzt auch schwartz werden / und im Kochen die Brühe färben.

Die rohten seyn wegen ihrer Lieblgkeit den andern allen weit vorzuziehen / und gehen den weissen weit über / wiewol man in Paris am meisten darauff hält.

Es hat viele und unterschiedliche Arten Erbsen/nehmlich warme oder frühreiffe/ kürtzhülsiche / bey den Frantzosen Nains genannt / grosse weisse/schwartzgesprengelte/ grosse und kleine grüne/ die mit der Krone / zweyerley Arth Erbsen sonder Schluben/ die dünnen ohne Pargament / die aller Monat Erbsen/ die grauen und die Taupins oder Wicken.

Es daucht mich nicht ungereimt / daß ich von ihrer Wartung besonderlich rede/ ob es gleich ein Gewächse das leichtlich auffzubringen ist/ dennoch mag man wol eine weitläufftige Unterrichtung hievon geben.

Man sähet die Erbsen auff dreyerley Arth/ auff Betten/worauff man vier oder fünff Reyhen machet/nach deme die Arth der Erbsen seyn / welche ihr darauff sähen wollet/in Bündlein oder Gepüsche und durcheinander.

Die

Die warmen oder frühreiffen Erbsen muß man um Lichtmessen sähen / oder ein wenig darnach / wenn die grösseste Fröste vorbey seyn. Die sandichte Erde ist ihrem Wachsthum am dienlichsten / und wo sie an einer Seiten gegen der Mittags Sonnen stehen / wachsen sie trefflich fort / dessen Erfahrung wir zu Charenton unnd St. Maur nahe bey Paris sehen / allwo man sie gar frühzeitig hat. Dieses alles aber bestehet nur darin / daß man sie offtmals umhacke / dann hierdurch wachsen sie trefflich fort.

Sähet ihr sie Reyhenweise / so habet ihr einen grossen Vortheil sie umzuhacken / dieweil ihr zwischen zweyen Reyhen Raum findet / ohne die Sprossen zu beschädigen / eure Füsse zu setzen. Und wann sie nun schon etwas erwachsen / könnt ihr sie eine auff die andere legen / damit ihr sie desto füglicher offtmals bearbeiten und zu ihrer Zeit / ohne ihren Schaden / leichtlich die Hülsen ablesen könnet.

Wollet ihr sie Büschelweise sähen / so macht mit einem Pflantzstecken löcher / einen guten Fuß eines von dem andern / und werffet in jedes loch 6 oder 8 Erbsenkörner / diese werden aus der Erden hervor kommen und auffwachsen / ehe sie sich auff das Bette außbreiten / unnd euch also Raum genug geben / wann euch beliebet / solche umzuhacken.

Was diejenigen betrifft / welche man auff ein frisch umgegrabenes Bette durch einander

sähet/oder die jentge / so man nach der Pflugschar sähet / selbe geben euch nicht so viel Zeit / weil sie an allen Ecken heraus schlagen / daß ihr sie mehr als einmahl bearbeiten könnet/ und zwar mit Gefahr/selbiger nicht viel zu ertreten. Alle grosse Art Erbsen (als die weissen/ grünen und gekrönte / die jenigen sonder Schluben und die kleinen) wollen auff Bette gesähet seyn / in kleine Reyhen/ vier auff jedes Bette / damit man sie desto füglicher mit Stecken propfen könne / und je grösserer Art selbige seyn / je höher und stärckere Stecken müst ihr nehmen/ weil sie biß an der Spitzen auffsteigen / sonderlich die jenige sonder Häutlein. Diese Art sollt ihr wegen ihrer Zartigkeit sehr hoch achten/ dieweil man sie grün und mit solchem Appetit wie den Radyß essen kan. Man nennet sie Holländische Erbsen/und waren selbige vor wenger Zeit noch gar frembd.

Wollet ihr gar grosse Erbsen haben / müst ihr sie in gute Erde sähen / und wann sie 4. Fuß hoch sind/ beschneiden / das übelste aber hierbey ist auch / wann sie in gute starcke Erde gesähet / daß sie nicht so wol als die jenige / so auff dem Sande gewachsen/ zu kochen seyn. Dann dieses ist die rechte Erde / welche sie begehren so sie gut seyn sollen.

Ihr sollet eure gesteckte Erbsen Bette nicht ein an die andere machen / sondern allzeit darzwischen ein Bette lähr lassen / damit eure Erbsen Lufft haben / sonst würden sie ersticken und unten

verfaulen. Und auff diesem lären Bette könnet ihr allerhand Wurtzeln / davon vorher gedacht/ziehen/ selbige werden wegen der Kühle und Schatten / welche sie von der Höhe der Erbsen haben / trefflich zunehmen.

Ihr sollt auch etliche Bette außlesen / welche ihr grün zu essen behalten wollet/ und lasst alsdann die Schluben durch vorsichtige Personen lesen / die sie mit Geduld brechen oder von ihrem Stamm ohne Schaden schneiden / damit ihr von der Pflantzen nehmen möget / so lang sie tragen kan / unnd selbige werden euch lange Zeit genug geben.

Was die kleinen Erbsen betrifft / (als die weissen/grünen/ grauen / frühzeitige / kurtze und schwartzstenglichte) könnet ihr selbe in freyem Felde auff gepflügten Acker säen / dieweil sie keine grosse Rancken außschiessen und also nicht leichtlich ersticken.

Man sähet diese auff zweyerley Art auff einem frisch umgegrabenen Platz/ den man bereits vor dem Winter einmahl umgearbeitet/ oder auch unter Rayen/das ist/ehe man die Erde umpflüget/ sähet man die Erbsen auffs Feld/wann man sie hernach umackert/fällt der Same zu Grunde einer jeden Furchen / und wird hernach durch Hülff des Pflugeisens mit Erde wieder bedecket.

Diese Art zu bauwercken gebraucht man zu zweyerley Vortheil. Erstlich/ daß man sie in frische leichte Erde bringe / zum andern / daß man

die

die Tauben/ die sie sonst fressen/ daran verhindere/ dann selbe/ welche nur frisch im Acker geäget seyn/ kratzen sie heraus/wie die Hühner/und fressen das meiste von der Saat.

Wann nun die Erde wol umgearbeitet/ von allen bösen Kräutern gesaubert und wol gebauet ist/macht man mit einer zweyspitzigen Hacken/ welche die Frantzosen Huet nennen/ durch hin und her schieben einen Strich/ der sich zu beyden Seiten außtheilt. In diesem Striche sähet man die Erbsen/ so weit es einem gutdüncket. Darnach fänget man wieder einen andern Strich an/ alsdann bedecket dieses zweyspitzige Eisen mit Erden den jenigen Strich/ so bereits besähet ist/ weiter der dritte den andern/ und so vollends fort biß zu Ende des Stücks. Diese Art gehet geschwinde fort/und kan man sie/ ohne darauff zu gehen/ leichtlich bearbeiten/ wann sie schon starck seyn. Man bedient sich auch dieser Manier zu sähen bey allerhand Arten Bohnen/ Radys/ Saurampf/Schnittloch und vielen andern Kräutern/ und scharret selbe/ nach dem es der Sahme leyden kan/ ein.

Die Erbsen (von allen Monaten) also genannt/ weil sie fast das gantze Jahr über wären/ und immer blühen/sähet man im Garten/in einem von bösen Winden befreyten Orte/ damit man davon frühzeitig haben möge.

Ihre Wartung bedarff nicht mehr Fleisses/ als bey den andern geschicht/ ohne nur/ daß

man die Hülsen/ weil sie noch grünen / behende abschneide und keine daran trocken werden lasse/ und nachdeme man etliche Außschößling vermärcket/ wovon man keine Hülsen mehr zu erwarten hat selbige auch hinweg nehme. Man muß selbige fleissig begiessen / vornehmlich im Augusto / auch ihnen bey währender grosser Hitze von Strohmatten einen Schirm machen / damit sie der Sonnen heisse Strahlen nicht berühren.

Die siebende Abtheilung.

Von Zwiebeln / Knobloch / Zippoln/ Schnittloch/ wolriechenden Kräutern und andern des Gartens Bequemligkeiten / welche in den vorhergehenden Capiteln nicht begriffen sind.

DJe Zwiebeln findet man von dreyerley Farben/weiß/fahle und Purpurroht. Ich sage von dreyerley Farben / dann ich halte nicht davor daß dreyerley unterschiedlichen Arten / dieweil sie fast eines Geschmacks seyn. Lasse derowegen hiervon den Drogisten das Urtheil.

Uber dem/das ich euch vorher berichtet/ wie man Zwiebeln unter die Petersilien säen solle/ so könnet ihr ohne das etliche auff besondere Bette säen/ und wann sie eines Federkiels dick geworden/ sie wieder nach dem Pflantz-Stecken in Reyen versetzen/da sie trefflich groß werden. Las-

Lasset ihr deren etliche auff dem Bette/ wo sie gesehet sind/werden sie viel kleiner werden/und zu ihrer Zeit mehr aus der Erden krechen/ als die/ so ihr bepflantzet habt.

So lange die grosse Hitze des Sommers wehret/wollen sie in Saat schiessen/ welches man mit Abtretung des Stengels verhindern muß/ hiedurch wird die Zwiebel trefflich groß werden.

Wann ihr sehet/daß sie aus der Erden seyn/ ihre Blätter welck haben/und fast/wie man sagt/ Augusthafftig sehen/alsdann nehmet sie gantz auff und suchet in euren Betten mit der Hacken biß auf die allerkleineste/ leget sie darnach in Hauffen und lasst sie auff demselben Bette etliche Tage trocknen/ bewahret sie darnach an einen tüchtigen Ort/der weder trocken oder zu feucht sey.

Die Saat betreffend/ nehmet ihr die allergrösten die ihr habt/und wann der Frost vorbey/ bewahret und scharret ihr sie in gute/wol gemiste und von Steinen gereinigte Erde/dann eine solche wollen sie haben. Ihr könnet euch hierzu bedienen einer alten abgenützten Weinhacken/ und damit eure Bette durchstreichen/nicht in die Länge/ sondern in die Breite/und zimlich tieff. Auf den Grund der Reyen leget ihr die Zwiebeln einen guten halben Fuß breit eine unter die andere/ nnd bedecket selbe wieder/ in dem ihr die ander Reyhe machet/und so fortan die dritte und vierdte biß zum Ende eures Bettes. Wann sie in der Saat stehen/ sind sie dem Winde/ wegen ihrer

Schwere und Schwachheit des Stängels/ der sie leichtlich bricht und krum machet/ auch die Köpfe an die Erde stösset/ und die Saat an stat der Reiffung faulend machet/ unterworffen. Muß man derohalben hierzu Mittel verschaffen/ und ein klein Gehäge um das Bette machen/ (gleich wie ich bey den Zuckerwurtzeln gesagt habe) oder aber kleine Pfähle stecken/ von einem Platze zum andern/ davon 4 oder 5 Stengel binden / welche ihr allgemählich sonder selbige zu brächen/ herzu nähert.

Wann also der Stamm trocken und der Kopf seiner Saat entblösset/ alsdann ist es eine Anzeigung ihrer Reiffheit. Reisset sie derohalben heraus/ und wann ihr die Stengel davon abgeschnitten habt / so leget ihr die Köpfe auff ein Tischtuch/ ihr thut aber dieselbige Saat/ welche vor ihr selber fällt/ als die bäste/ beyseits. So alles nun wol getrocknet worden / so reibt ihr sie zwischen den Händen und trocknet sie so lang / biß ihr heraus bringt so viel ihr könnt. Wollt ihr sie nicht alsbald herausreiben/ so bindet die Köpfe in Büschlein zusammen/ und hanget sie in eurem Winterhauß auff/ selbige Saat wird sich lange Zeit erhalten und immer kräfftiger werden/ alsdann könnet ihr nach Notturfft davon nehmen. Es ist im Einkauff dieser Saat so viel Betrügerey / daß ich euch rahte / keine andere als selbst gebaute Saat zu nehmen/ es sey dann daß euch ein guter Freund davon überlasse. Dann etliche Kaufleute verkauffen euch die allzu alte und zum auffgehen untüch-

tüchtige/oder sie erwärmen sie wieder. Um die gute Saat zu erkennen/ nimt man etwas zwischen zween Fingern/ thut es in eine Schüssel/ güsst Wasser daran und lässt es auff warmer Aschen eintrocknen/ist sie gut/wird sie in kurtzer Zeit ausschüssen/wo sie es nicht thut/mag man sie frey werffen.

Die Zwiebeln von allerhand Arten von der allergrösten biß auff die kleineste von Engeland/ pflantzet man Schenckelweise/in dem man 4. oder 5. zusammen setzet/damit ein Hauff daraus werde/ und nachdem die Zwibel groß ist/ muß man sie auch weit von einander setzen. Es ist zu ihrer Verpflegung keine andere Müh nöhtig/ als daß man sie fleissig behacke/ behacke/ und wo ihr wollet/ vor dem Winter bemiste.

Man kan sie in den Betten lassen/ so viel Jahre lang/ als man wil/ weil die Pflantze durch die Schößling/ so sie häuffig ausschüsst/ immer grösser wird.

Es wird aber dienen/ daß man sie zu 3. à 4. Jahren einmal außnehme und in andere Plätze versetze/ dieweil die Erde überdrüssig wird immer einerley Gewächse zu tragen/ und mehr in ihrer Krafft verlieret/auch dem Gewächse nicht dienlich ist/ sondern selbe schwach und kraftloß machet.

Der Knobloch wird wie die Zwibel gewartet. Die bäste Zeit selbigen zu pflantzen ist der Außgang des Februarii. Die Zeit ihn zu stossen/ oder seine Halmen zu knöpffen/ ist im

Ju-

Junio auff St. Petri / die Zeit aber ihn aus der Erden zu heben / ist im Augusto auff St. Petri / nach dem Sprichwort der alten Gärtner.

Auff St. Petri sähe deinen Knobloch /
Auff St. Petri stoß ihn / und
Auff St. Petri nim ihn auff.

Wann ihr sie also habt zusammen gelesen / so lasst ihr sie in Häufflein auf eurem Bette wol trocknen / darnach bindet ihr sie mit ihren Blättern beym kühlen Morgen / dutzend weise zusammen / und lasset alsdann die Sonne darüber gehen / ehe ihr sie auff euren Boden oder Verwahr-Hauß traget / hernach hanget ihr sie unter den Boden / damit ihr sie desto trockner behalten möget.

Die kleine länglichte oder Koochzwibeln (Eschalottes) müssen wie die grossen Zwibeln gewartet werden / unnd verpflantzet man die kleinen / um grössere davon zu haben. Im Monat Augusto nehmet ihr dieselbe / welche ihr bewahren wollet / aus der Erden / und thut sie an den Ort / da der Knobloch bewahret wird.

Der Schnittloch sol eben also wie die Zwiebeln gewartet und nach den Pflantzstöcken Reyhenweise / so tieff man immer kan / gepflantzet werden / damit er desto mehr weisses bekomme. Man muß auch diese Reyhen nicht widerum verfüllen / biß etliche Zeit hernach / da er schon ziemlich gegrösset / dann also wird sein weisses immer höher werden.

Man

Man hat noch eine bässere Art/wann selbige fast genugsam gewachsen ist / so leget man eine auff die andere/in solche Reyhe / daß nur ein wenig von ihren Blättern heraus gucke / und dieses heisst in der Erden geweisset. Alsdann wird ein solch Schnittloch sehr lang und thut etwas mehr als zween andere.

Die Saat belangend/nehmet ihr selbe von den allerschönsten und längsten / welche ihr im Frühjahr versetzet. Wann sie nun auffgeschossen sind/ so befästiget ihr sie mit Pfählen und Palitsaden/wie die Zwibeln / damit ihre Köpffe nicht zur Erden fallen.

Wann sie also gereiffet/schneidet ihr sie ab/ trocknet und bewahret sie Büschleins weise / oder sonsten/wie die Zwibel Arten.

Wolrüchende Kräuter.

DJe wolrüchende und andere Kräuter / so ihr billig in eurem Garten haben solt/ sind die jenigen / so man zum Salat und andern Küchenwürtze brauchet/die andern aber/ als Basilick / Lavendel/ Isop/ Melissen/ Camillen und andere/ möget ihr nach Beliebung nehmen/wir wollen allhier nur allein von den jenigen / womit ihr billig solt versehen seyn/ handeln.

Zum Salat gebraucht man gemeiniglich Tragon/ Hirschhörner/ Cresse/ Pimpernellen/ &c. und solche vermischet man mit den jenigen/so ich in der vorhergehenden Abtheilung beschrieben habe/dann der Salat nicht angenehmer als wann er von vielen Kräutern gemacht wird.

Von

Von diesen Kräutern werden etliche gesähet/ etliche aber mit der Wurtzel gepflantzet/ wiewol sie fast alle Sahmen tragen / aber nicht so kräfftig sind/als die gewurtzelten Pflantzen.

Diese/so man sähet/ seyn das Hirschhorn/ die Pimpernell und die Cresse / die andern pflantzet man mit der Wurtzel/und halten sie sich den Winter über gar wol in der Erden.

Ihr könnet sie an dem Orte/ wo sie gesähet und gepflantzet sind/so lange Jahre als ihr wollet/ stehen lassen/auch keine andere Arbeit darbey thun/ als sie behacken und die Fußsteige außgeten/ damit sie die bösen Kräuter nicht ersticken.

Die andern Kräuter / welche man in die Küchen bringet/seyn Tymtan/Majoran/von zweyerley Arten/ Salvey auch von zweyerley Arten: und Roßmarin / welche Pflantzen alle gar leichtlich auffkommen und reichlich wachsen.

Die Regalisse oder Süßholtz muß nicht vergessen werden/ um der jenigen halben / welche das Gerstenwasser zu trincken nöhtig haben. Wollet ihr aber solches in eurem Garten haben / so setzet es an solchem Orthe / wo es nicht kan Schaden thun / dann wo es eine angenehme Erde findet/bretter sie sich weit aus / und setzet tieffe Wurtzeln / mehr als der Hundeszahn thut / und verursachet euch grosse Arbeit/wo ihr sie gantz außrotten wollet.

Man hat es in Franckreich überall so gut/ als das so man aus Spannien bringt. Dieses

Ge-

Gewächs zu zeugen / nehmet ihr eine Pflantze die Wurtzeln hat / und setzet solche einen halben Fuß tieff in die Erde / thut auch keine andere Arbeit mehr / als daß ihr sie behacket und behar cket / damit sie desto bässer zunehme.

Den Tymian sähet und verpflantzet man von einer gewurtzelten Pflantzen / Büschlein weise / viel Ende aneinander / stutzet nur ein wenig den Fuß ab und verpflantzet sie mit einem breiten Pflantzstecken / auff die Weise / wie man in allerhand Arten Pflantzen thut.

Der Majoran ist entweder wilder oder Winter Majoran. Der wilde oder kleine ist sehr zart vor die Kälte / derohalben muß man wol Achtung geben / daß man seinen Sahmen auffhebe / welchen man jährlich wieder versähet. Den Winter oder grossen Majoran kan man allezeit aller Orten haben.

Die Salvey / so wol die Hauß- als wilde lassen sich trefflich wol versetzen / wenn man nur die Zweiglein von ihrem Stamm mit den Wurtzeln abreisset.

Den Roßmarin propfet und pflantzet man auch von dem abgerissenen Wurtzel Zweige.

Der Fennekol / so wol der susse als der Aniß / welche Pflantzen seyn / so man mit wenigen Fleiß sähen und warten kan / sollen billig auff eurem Garten nicht vergessen seyn.

Lasst euch begnügen an der geringen Unterweisung / die ich euch von den wolrüchenden

Pflan-

Pflantzen gebe. Die Sorge/ welche ich habe/ mein Büchlein gar zu groß zu machen / nöhtiget mich/ daß ich alles leicht überhin lauffe. Weil noch ein wenig Raum ist / wil ich noch etwas von den Erdbähren erwähnen.

Der Erdbähren sind viererley Arten / die weissen / die grossen rohten / die wie Capers/ und die kleinen rohten oder wilden.

Um diese letzten / welches sind die kleinen/ bemühet euch nicht solche in euren Garten zu setzen/vornemlich wann ihr nahe bey Gehölze wohnet/ wo sie häuffig stehen.

Der grossen Wartung erfordert/daß man sie begrabe/behacke und fleissig außgette.

Wil man die allerschönsten und reinlichsten Früchte haben/ so steckt man bey jeder Pflantzen einen kleinen Pfal / und bindet mit Stroh den Bollen der Pflantzen daran/dieses wird die Frucht schön machen/ und auch verhindern / daß weder die Schnecken/ Krötten/Frösche und andere schädliche Thiere darinn nisten / welches sie thun würden/wann die Pflantze auff der Erden läge / auch ein gutes Theil der bästen davon angnagen.

Ich halte dafür / daß ich euch hiemit das nöhtigste / so ein Küchen-Garten erfordert / angewiesen habe / wil ich daher dieses Tractätlein beschlüssen/und euch in einem andern bald folgenden/ den Frantzösischen Becker/ Koch und Confitirer vorstellen. GOtt mit uns.

E N D E.